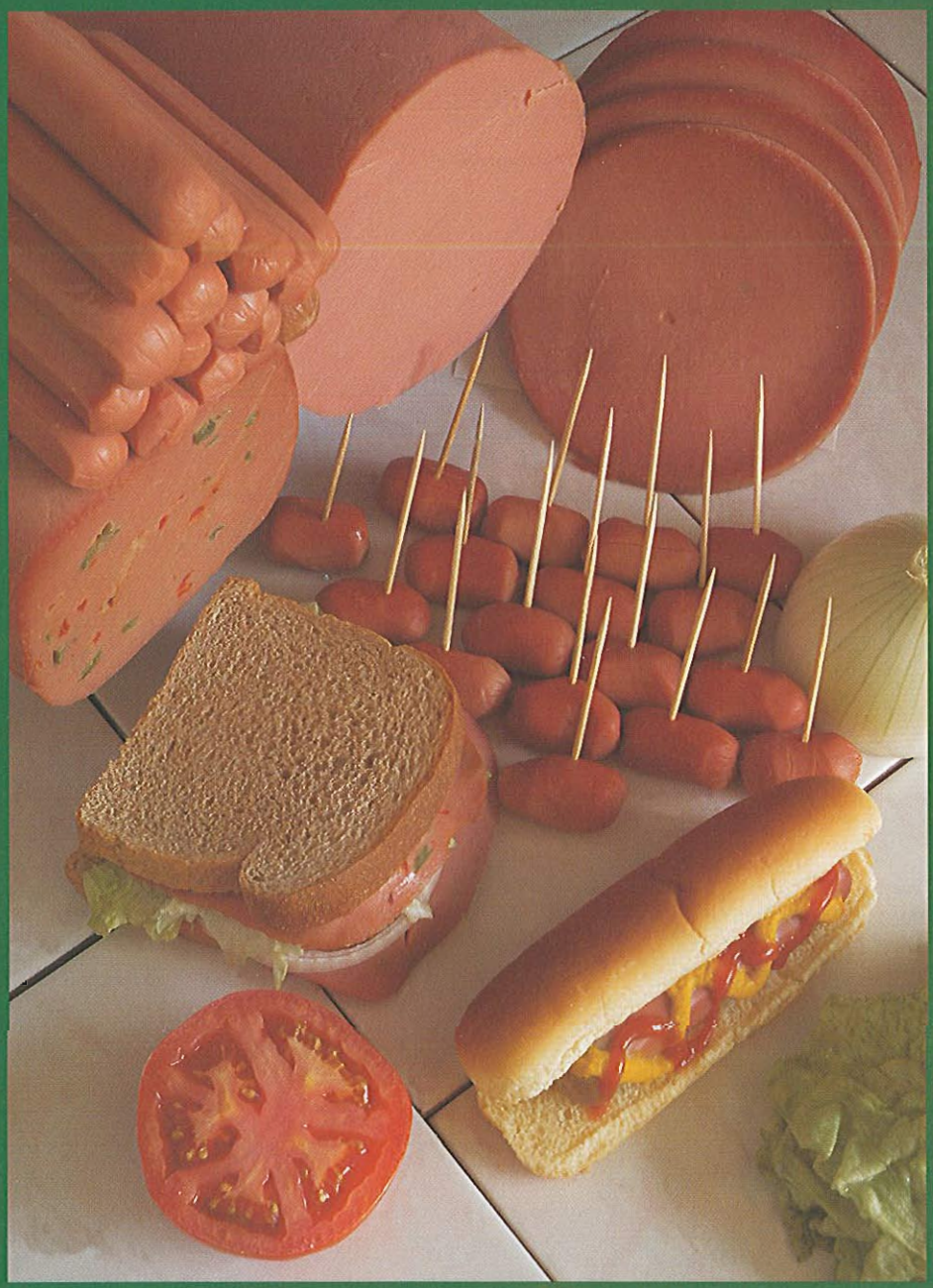
Quién es quién en los precios de productos pesqueros

REVISTA DEL CONSUMIDOR

ISSN 0185-8874

Estudio de calidad de

salchichas
pastel de carne
mortadela
gelatinas



Además

- Consejos para consentir a su PC
- Alzheimer: en busca de la memoria perdida
- ¡La ley lo acompaña en vacaciones!
- Conozca la mejor marca de tinacos

Infórmese antes de contratar

- Servicios funerarios
- Tintorerías
- Seguros de gastos médicos

Marzo 1998 · Núm. 253 · México · $ 13.°°

tv

Revista del Consumidor

- Canal 2 Lunes 11:30 a 12:00
- Canal 22 Miércoles 00:30 a 01:00
- Canal 40 Miércoles 17:00 a 17:30
- Canal 4 Jueves 00:30 a 01:00
- Canal 11 Jueves 13:00 a 13:30
- Canal 13 Viernes 5:30 a 6:00
- EDUSAT Viernes 7:00 a 7:30

radio

Revista del Consumidor

- XHM-FM/88.9
  Azul 89 ACIR
  Jueves 00:00 a 00:15
- XEQ/940 AM
  La Q 940 Radiópolis
  Jueves 22:30 a 22:45
- XEQ-FM/92.9
  La K-Buena Radiopolis
  Viernes 18:30 a 18:45
- XEFAJ/1560 AM
  La Consentida O. R. C.
  Sábado 21:30 a 21:45
- XEJP/93.7 FM
  Stereo Joya
  Domingo 17:30 a 17:45
- XEAI/1500 AM
  Radio Al
  Viernes 22:00 a 22:15
- XEVOZ/1590 AM Bonita
  Lunes 05:00 a 05:15

¡Todos contra la pobreza!

Como cada año, este 15 de marzo se celebra el Día Mundial de los Derechos del Consumidor, cuyo tema en esta ocasión es el de la pobreza en el mundo.

Una de las reflexiones más importantes a la que nos invita el grave asunto de la pobreza es la valoración de nuestro enorme potencial como individuos y como sociedad. Tomar conciencia de la riqueza interior de cada persona y las posibilidades que ésta ofrece para transformar la realidad cotidiana, con todas sus dificultades y carencias materiales, constituye indudablemente el principio de cualquier solución.

No basta con centrar nuestros esfuerzos y los de cada nación en el diseño de políticas públicas para el mejor aprovechamiento de los recursos materiales, es necesario y urgente sensibilizarnos respecto a lo que cada uno de nosotros puede aportar en términos de iniciativa individual, capacidad creativa y de una vigorosa mentalidad propositiva.

No hay mejor forma de celebrar esta fecha que sumar el potencial de cada uno de nosotros con el trabajo de cada institución y de la sociedad civil en su conjunto, para atender en forma oportuna y eficaz las demandas que hoy nos plantean el binomio consumo-pobreza.

Hagamos este 15 de marzo un esfuerzo individual y colectivo en contra de todas y cada una de las diversas formas de pobreza que agobian al mundo, especialmente contra la carencia de esperanzas y de ideas.

Directorio

Procurador Federal del Consumidor: Roberto Campa Cifrián **Coordinadora General de Investigación y Divulgación:** Martha Susana Ruiz

Directora General de Publicaciones: María Concepción Garrido B.; **Director Editorial:** Oscar Romero Rojas; **Directora de Arte y Diseño:** Norma Patiño Domínguez; **Jefe de Redacción:** Guillermo Torales Caballero; **Jefa de Corrección:** Dora Torres Ponce; **Jefa de Diseño Gráfico:** Areli Jiménez Ramírez; **Reporteros:** Vanessa Prieto Barrientos, Graciela Muñoz Ariza, Lorena M. Romo Maldonado, Anabel Hernández; **Corrección:** Alejandra Sánchez Plascencia; **Diseño:** Pedro Castellanos Gómez, Víctor Manuel Gutiérrez García, Mónica Miranda Villalba, Kathia C. Recio, Alfonso J. Solís Loza; **Fotografía:** Francisco Alatriste Torres, Edgar Mendoza Serrano

Teléfonos de la revista: 211•90•82 ó 625•67•00 exts. 6930, 6927 ó 6926. Fax: 553•05•74. Envíe su correspondencia a José Vasconcelos 208, piso 14, colonia Condesa, C.P. 06140, Delegación Cuauhtémoc, o al A. P. 20600, México, D. F.

Fe de erratas

En nuestra edición núm. 251, correspondiente al mes de enero de 1998, en el artículo "Días, meses y años... ¿quién los inventó?", que aparece en la página 58, se menciona erróneamente que el calendario "Juliano" sustituyó al "Gregoriano", cuando en realidad fue a la inversa. Asimismo, en la página 60 de la misma edición, en el texto titulado "¿Qué sabes acerca del Día de Reyes?", se explica que la mirra son "migajas de pan", cuando lo correcto es que se trata de una resina roja aromática y medicinal.

Nota aclaratoria:

La empresa "Agua Fontana" desea aclarar al público que su producto es distinto al denominado "Aqua Fontana"; este último fue analizado en nuestro estudio de calidad sobre aguas purificadas de garrafón, publicado en la edición de septiembre de 1997.

Sumario

Marzo de 1998 • Núm. 253

PROFECO en acción 3

• Quién es quién en los precios de verduras, carnes y productos pesqueros
• Recomendaciones para el vacacionista
• Programa SECOFI

Derechos de los consumidores 13

• Día mundial de los derechos del consumidor • Cuide su relación con el médico

Alimentación y nutrición 17

• Más platillos para Cuaresma

Antes de contratar 19

• Seguros de gastos médicos
• Escuelas de música

Nuestro medio 25

• Día mundial del agua

Reporte especial

• Salchichas, pastel de carne, mortadela, gelatinas

Por su salud 27

• Alzheimer • Qué hacer contra los resfriados

Bajo la lupa 33

• Tinacos

Qué hay detrás de 39

• Tintorerías • Servicios funerarios

¡Sáquele provecho! 55

• Cómo consentir a su PC
• Horario de verano

Tecnologías domésticas 59

• Cómo elaborar salchichas

Productos peligrosos 60

• Encendedores

Los pequeños consumidores 61

• Cómo hacer una lupa
• ¡Llegó la primavera!

Buzón del consumidor 63

En verduras y carnes:

Encuentre sus mejores opciones

Amable lector, con el fin de contribuir al ahorro familiar, permítanos sugerirle algunas opciones de compra diferentes a los productos del mar, como otro tipo de carnes y verduras de la estación. De esta manera, su familia puede disfrutar de mejores y variados platillos que, además de ricos y nutritivos, le aportarán un considerable ahorro.

PROFECO, a través de su programa ¿Quién es Quién en los Precios?, recaba información en el área metropolitana de la ciudad de México sobre los precios y establecimientos donde usted puede comprar distintos productos de temporada, lo cual le ayudará a seleccionar la opción más adecuada a su presupuesto familiar.

Los precios han sido investigados en los principales supermercados, mercados ambulantes y mercados públicos, entre el 30 de enero y el 6 de febrero de 1998.

Verduras

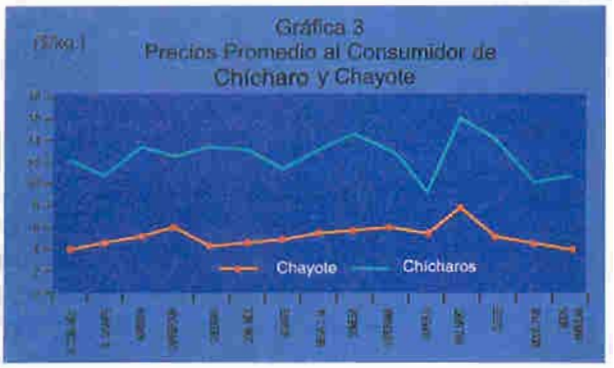
Durante la Cuaresma, el consumo de algunos productos hortícolas de temporada es de suma importancia, ya que sin perder la tradición propia del periodo, representa una opción para elaborar platillos alternativos a precios accesibles y con alto valor nutricional.

A continuación le presentamos los mejores precios de un grupo de verduras de temporada en diferentes establecimientos comerciales del área metropolitana de la ciudad de México.

• Las papas Alfa y Criolla mostraron niveles de precios de $ 3.14 a $ 8.40 por kilo, con precios promedio de $ 6.68 y $ 5.32 respectivamente. En ambos casos, la mejor opción de compra se detectó en los mercados ambulantes, pero encontramos precios inferiores al promedio en Bodega Comercial Mexicana, Aurrera, Chedraui, Mega Comercial Mexicana, Super G y mercados públicos, para el caso de la variedad Alfa. En tanto que la Criolla registró precios abajo del promedio en Bodega Comercial Mexicana, Aurrera, Chedraui, Wal Mart y mercados públicos.

• Las acelgas y espinacas, que pueden ser parte principal de un plato fuerte, mostraron precios inferiores a $ 2.50 por manojo, encontrando sus mejores precios en Aurrera y Super G, respectivamente. Asimismo, las alternativas de precio inferiores al promedio, en el caso de las acelgas, se encontraron en Bodega Comercial Mexicana, Carrefour, Chedraui, Comercial Mexicana, Mega Comercial Mexicana, mercados públicos y ambulantes. Las espinacas mostraron precios menores al promedio en Bodega Gigante, Aurrera, Carrefour, Gigante, Superama y mercados públicos.

• Los mejores precios de los chícharos y el chayote se detectaron en los mercados ambulantes y mercados públicos, además de contar con cinco y seis posibilidades de precios abajo del promedio, respectivamente. Así, para los chícharos destacan Bodega Comercial Mexicana, Bodega Gigante, Gigante, Super G y mercados públicos. En tanto que para el chayote, Bodega Comercial Mexicana, Bodega Gigante, Chedraui, Comercial Mexicana, Gigante y mercados públicos representaron otras opciones de precios accesibles.



• La calabaza y los ejotes muestran niveles de precios muy similares, con mínimos de $ 4.60 y $ 5.92 por kilo, detectados en mercados ambulantes. Las opciones abajo del promedio para el ejote se encontraron en Bodega Comercial Mexicana, Chedraui, Comercial Mexicana, y mercados públicos, y para la calabaza en Bodega Comercial Mexicana, Chedraui, Comercial Mexicana, Mega Comercial Mexicana, Sumesa, Super G, ISSSTE y mercados públicos.

• El kilo de nopal se vendió entre $ 5.67 y $ 11.51, siendo los mercados ambulantes el canal de distribución que ofreció el mejor precio, además de encontrarse en cinco cadenas comerciales a precios inferiores al promedio, el cual se fijó en $ 8.65, como Bodega Gigante, Auchán, Carrefour, Aurrera y Superama.

• El brócoli, por su parte, registró su mejor precio en Wal-Mart ($ 4.75); a su vez, Bodega Comercial Mexicana, Bodega Gigante, Auchán, Carrefour, Mega Comercial Mexicana, Sumesa, Super G, mercados públicos y ambulantes ofrecieron el producto a niveles inferiores al promedio, que fue de $ 5.79.

Carne de res

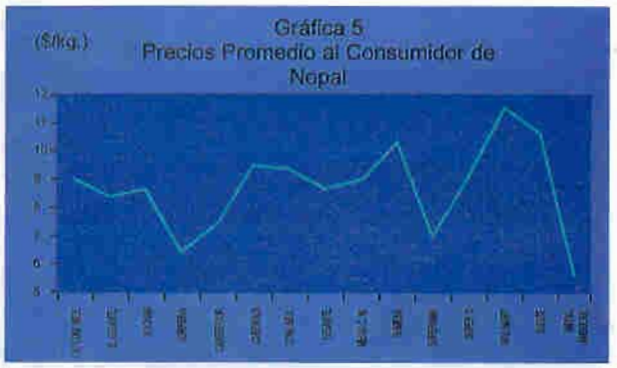
Aunque tradicionalmente en este periodo disminuye el consumo de carne roja, le sugerimos que la considere por representar una opción de ahorro, debido a las reducciones de precios que presentan algunos de sus cortes en la temporada.

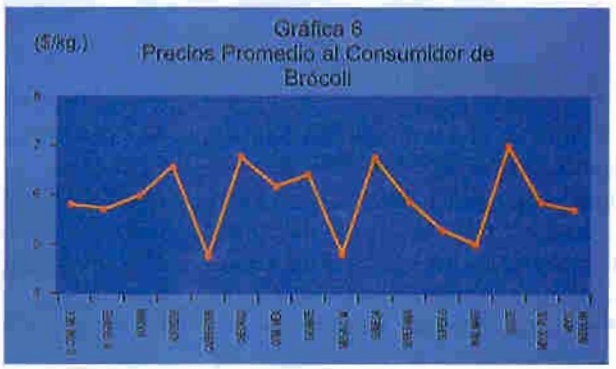
• Como podemos observar en el gráfico 7, los precios más bajos del kilo de bistec de espaldilla se encontraron en Bodega Gigante ($ 32.95), tiendas del ISSSTE ($ 33.63) y Chedraui ($ 34.45). Cabe agregar que Bodega Comercial Mexicana, Auchán, Comercial Mexicana, Wal-Mart, De Todo, Mega Comercial Mexicana y Sumesa registraron precios por debajo del promedio ($ 37.48).

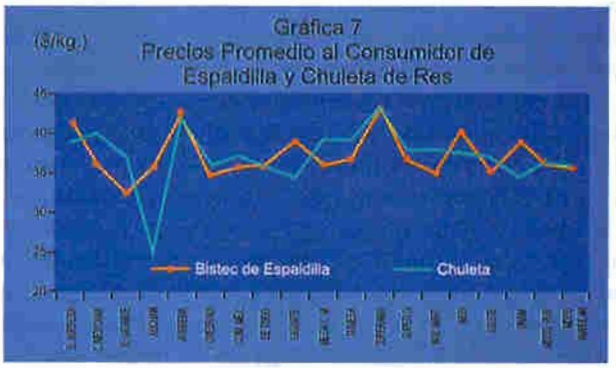
• La chuleta, por su parte, registró su precio más bajo en Auchán ($ 25.90), mientras que las tiendas del ISSSTE, Bodega Gigante, Chedraui, Gigante, UNAM, mercados públicos y ambulantes ofrecieron precios por debajo del promedio, el cual fue de $ 37.82.

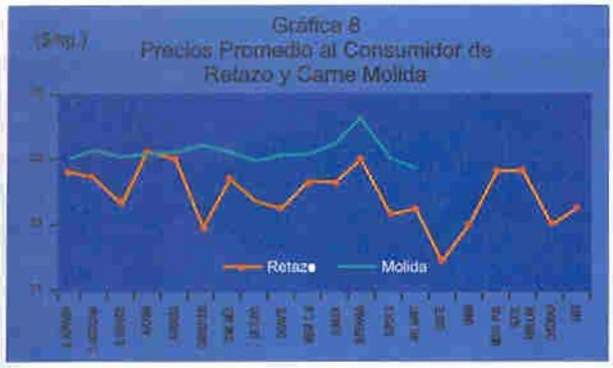
• El mejor precio para el kilo de retazo con hueso se encontró en tiendas del ISSSTE ($ 15.96), mientras que los establecimientos que observaron precios por debajo del promedio ($ 19.78) fueron las tiendas de la UNAM, Chedraui, Carrefour, Bodega Gigante, De Todo, Gigante, Super G y Wal-Mart.

• En el caso de la carne molida, los precios más bajos se encontraron en Wal-Mart ($ 21.50), además de que las tiendas que observaron precios por debajo del promedio ($ 22.48) fueron De Todo, Super G, Bodega Aurrera, Bodega Comercial Mexicana, Bodega Gigante, Gigante y Mega Comercial Mexicana.









Carne de cerdo

Para la carne de cerdo se han seleccionado los siguientes cortes: espinazo, chuleta, molida y milanesa.

• La chuleta ahumada registró su precio mínimo por kilo en los mercados ambulantes ($ 31.89), y los establecimientos que mostraron precios por debajo del promedio ($ 36.91) fueron los mercados públicos, De Todo, UNAM, Wal Mart, Super G, IMSS e ISSSTE.

• En tanto, el espinazo de cerdo mostró el precio más bajo en Wal Mart ($ 21.23), y los establecimientos que mostraron precios por debajo del promedio ($ 26.17) fueron los mercados ambulantes, mercados públicos, tiendas del ISSSTE, Gigante, Bodega Gigante, Bodega Aurrera e IMSS.

• La milanesa de cerdo tuvo su mejor precio en De Todo ($ 33.50), mientras que las tiendas que registraron precios por debajo del promedio ($ 40.17) fueron los mercados públicos, mercados ambulantes, Chedraui, Bodega Gigante, Gigante, tiendas del ISSSTE e IMSS.

• El kilo de carne molida de cerdo tuvo su mejor precio en Super G ($ 22.90), mientras que las tiendas que observaron precios por debajo del promedio ($ 29.58) fueron Bodega Gigante, Gigante, De Todo, Wal-Mart, Aurrera, Superama, Bodega Aurrera, Bodega Comercial Mexicana, Mega Comercial Mexicana, Comercial Mexicana y Sumesa.

Carne de pollo

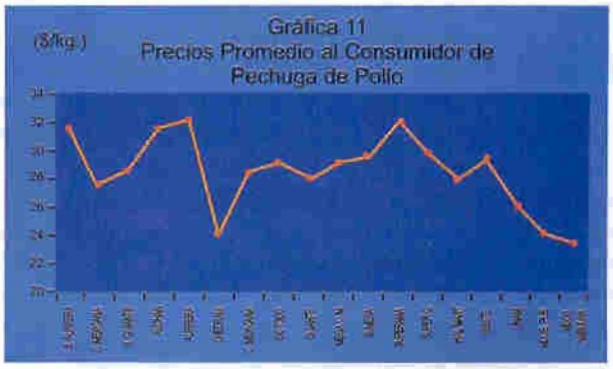
• El gráfico 11 muestra los precios para la pechuga de pollo. El nivel más bajo se encontró en los mercados ambulantes ($ 23.23 por kilo), mientras que los precios observados por debajo del promedio ($ 28.32) fueron los de mercados públicos, Chedraui, UNAM, Bodega Comercial Mexicana, Gigante, Wal-Mart y Comercial Mexicana.

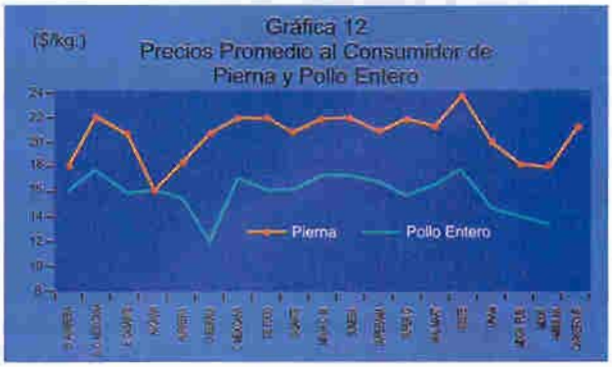
• Por su parte, la pierna de pollo observa sus mejores precios en Auchán ($ 16.90), y precios por debajo del promedio ($ 20.56) en mercados ambulantes, Bodega Aurrera, mercados públicos, Aurrera, Superama y UNAM.

• El pollo entero tuvo su mejor precio por kilo en Chedraui ($ 11.80). Los precios observados por debajo del promedio ($ 15.91) fueron los mercados ambulantes, mercados públicos, tiendas de la UNAM, Super G, Aurrera y Bodega Aurrera.

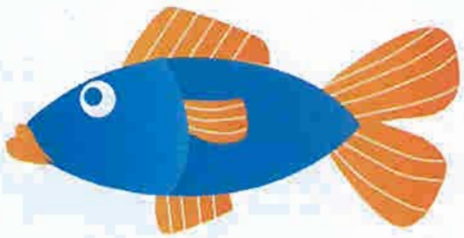
Como se ha podido notar, considerar opciones distintas de consumo y comparar antes de comprar representan opciones favorables al presupuesto familiar, sin demeritar el seguimiento de algunas tradiciones relacionadas con los productos que se consumen.

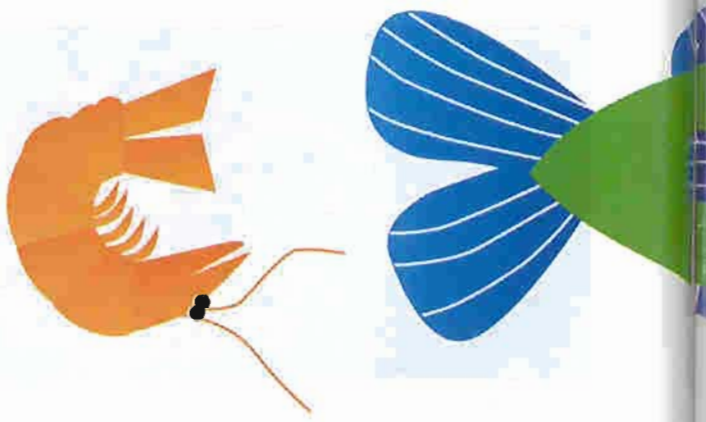
Por ello, como cada mes le recordamos que usted puede consultar el sistema de información de precios a través de los teléfonos del consumidor: 568-87-22 ó 211-64-14 y la publicación semanal Quién es Quién en los Precios, Guía para comprar más barato.





¡Existen especies pesqueras accesibles a nuestro bolsillo!





Tradicionalmente durante la temporada de Cuaresma se realiza el mayor consumo de productos pesqueros de todo el año, por lo que tanto la demanda, como la presencia en el mercado de los productos pesqueros aumenta considerablemente, incidiendo sobre el nivel de precios de algunas especies.

No obstante, con frecuencia el desconocimiento sobre las variedades con precios accesibles disponibles en el mercado limita el consumo de gran parte de la población.

Por lo anterior es importante recordar que nuestro país es rico en especies pesqueras de diferentes tipos, las cuales independientemente de su precio tienen un alto valor nutricional y usted puede adquirirlas no sólo en la temporada de Cuaresma, sino durante todo el año.

A través del programa ¿Quién es Quién en los Precios? de PROFECO, usted podrá disponer de información diaria sobre los precios y establecimientos en que se expenden estos productos.

Con ese propósito le presentamos los precios de algunas especies de pescados y mariscos, en diferentes establecimientos comerciales, incluyendo la Central de Abasto[1]. Los precios fueron recabados por el programa ¿Quién es Quién en los Precios? del 30 de enero al 6 de febrero de 1998 y se destacan las cuatro mejores opciones de precio, así como la diferencia entre éstos y el nivel máximo encontrado.

Pescados

• Cuatro de las 12 especies se encontraron a un menor precio en Comercial Mexicana, el Robalo entero, la Trucha del país, la Sierra entera del Golfo y la Lisa entera del Golfo encuentran en el precio ofrecido por esa cadena ahorros potenciales de entre $4.67 y $16.50, respecto a la cadena comercial de mayor precio (ver Cuadro 1).

• De las 12 especies de pescado que le presentamos, tres tuvieron su precio más bajo en Central de Abasto, destacando el filete de Cazón, la Mojarra Tilapia Grande y la Mojarra Tilapia ya que los ahorros potenciales al comprar en Central de Abasto, comparado con los establecimientos más caros (De Todo, Wal-mart y Superama) son de $29.50, $14.90 y $10.67 respectivamente.

• Gigante, por su parte, fue la mejor opción de precio para la especie Bandera y el Huachinango entero del Golfo, al venderlos en $19.90 y $63.45, respectivamente, con diferencias de $3.87 y $18.45 respecto a la opción más cara, encontrada en Wal-mart y De Todo para cada caso.

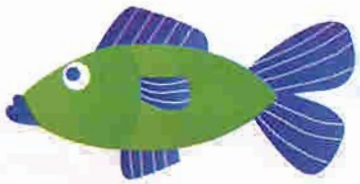
• Las cadenas de tiendas Chedraui, Auchán y el ISSSTE mostraron los precios más bajos para la Gurrubata, el filete de Huachinango del Golfo y el filete de Mero fresco, respectivamente; las diferencias respecto a los establecimientos de mayor precio fueron $7.22, $66.00 y $54.70, para cada caso.

Cuadro 1

Precios promedio de pescado

PRODUCTO	MEJOR OPCIÓN ($/Kg.)	2ª opción ($/Kg.)	3ª opción ($/Kg.)	4ª opción ($/Kg.)	PRECIO MÁXIMO ($/Kg.)
Bandera	19.90 Gigante	20.23 Comercial Mexicana	20.58 Mega Comercial Mexicana	20.64 Mercados Públicos	23.77 Wal-Mart
DIFERENCIA ($)		0.33	0.68	0.74	3.87
Trucha del país	23.50 Comercial Mexicana	24.00 Mega Comercial Mexicana	24.30 Gigante	25.00 Central de Abasto	34.30 Wal-Mart
DIFERENCIA ($)		0.50	0.80	1.50	10.80
Gurrubata	12.68 Chedraui	12.90 Auchán	14.35 De Todo	14.55 Comercial Mexicana	19.90 UNAM
DIFERENCIA ($)		0.22	1.67	1.87	7.22
Lisa del Golfo entera	10.83 Comercial Mexicana	11.80 Chedraui	11.90 Auchán	12.35 De Todo	15.50 Wal-Mart
DIFERENCIA ($)		0.97	1.07	1.52	4.67
Mojarra Tilapia	10.00 Central de Abasto	12.90 Auchán	15.41 Mercados Públicos	16.04 Comercial Mexicana	20.67 Superama
DIFERENCIA ($)		2.90	5.41	6.04	10.67
Mojarra Tilapia grande	14.00 Central de Abasto	16.04 Comercial Mexicana	16.90 Mega Comercial Mexicana	18.57 Gigante	28.90 Wal-Mart
DIFERENCIA ($)		2.04	2.90	4.57	14.90
Sierra del Golfo entera	23.72 Comercial Mexicana	23.90 Chedraui	24.84 Mercados Públicos	24.85 De Todo	31.90 UNAM
DIFERENCIA ($)		0.18	1.12	1.13	8.18
Robalo entero	73.40 Comercial Mexicana	73.60 Mega Comercial Mexicana	75.30 Mercados Públicos	78.43 Gigante	89.90 Chedraui
DIFERENCIA ($)		0.20	1.90	5.03	16.50
Huachinango del Golfo entero	63.45 Gigante	64.75 Aurrera	66.72 Superama	67.57 Comercial Mexicana	81.90 De Todo
DIFERENCIA ($)		1.30	3.27	4.12	18.45
Cazón filete	40.00 Central de Abasto	45.90 Auchán	52.49 Aurrera	54.57 Mercados Públicos	69.50 De Todo
DIFERENCIA ($)		5.90	12.49	14.57	29.50
Huachinango del Golfo filete	93.90 Auchán	99.00 ISSSTE	99.25 Mercados públicos	122.50 Super G	159.90 De Todo
DIFERENCIA ($)		5.10	5.35	28.60	66.00
Mero, filete fresco	85.00 ISSSTE	90.00 Mercados públicos	94.80 De Todo	98.90 Super G	139.70 Wal-Mart
DIFERENCIA ($)		5.00	9.80	13.90	54.70

Fuente: PROFECO. Dirección General de Análisis de Prácticas Comerciales, se elaboró con base en el programa ¿Quién es Quién en los Precios?



Mariscos

• Por otro lado, de seis variedades de mariscos, tres de ellas se encontraron a un menor precio en Central de Abasto, destacando el Camarón pacotilla, cuya diferencia respecto a la tienda más cara es de $36.44; la Jaiba que se vendió $14.43 más barato que en Wal-Mart; y el Pulpo entero que se ofreció $10.47 por debajo del precio más alto detectado en la cadena de tiendas Comercial Mexicana (ver Cuadro 2).

• El Camarón macuil se expendió a un menor precio en Auchán ($82.90), teniendo como segunda opción de compra la cadena de tiendas De Todo ($84.85). La diferencia entre la cadena de tiendas de menor y mayor precio es de $28.80.

• La Almeja Campeche y el filete de Calamar se observaron a un menor precio en la cadena de tiendas del ISSSTE y Chedraui, respectivamente, el ahorro potencial que alcanzará en la compra de estos productos es de $3.90 y $8.00, respectivamente, comparado con la cadena de tiendas de mayor precio.

PROFECO pone a su disposición los teléfonos del consumidor: 568-87-22 y 211-64-14, a través de los cuales podrá obtener en esta temporada información actualizada de precios de las diferentes variedades de pescados y mariscos. Asimismo, lo invitamos a que consulte la publicación «Quién es Quién en los Precios», Guía para Comprar más Barato, que en sus ediciones especiales de Cuaresma le permitirá conocer en qué establecimientos comerciales se ofrecen los mejores precios.

¡La mayor información de precios redundará en un significativo ahorro de su presupuesto familiar!

[1] Atizapán, Ecatepec, Iztapalapa y Tultitlán.

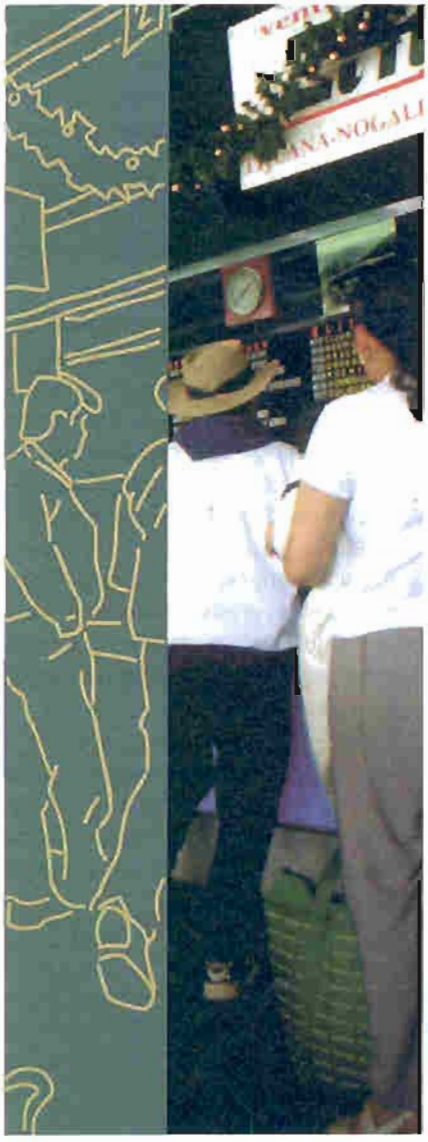
Cuadro 2

Precios promedio de mariscos

PRODUCTO	MEJOR OPCIÓN ($/Kg.)	2ª opción ($/Kg.)	3ª opción ($/Kg.)	4ª opción ($/Kg.)	PRECIO MÁXIMO ($/Kg.)
Almeja Campeche	10.00 ISSSTE	11.82 Gigante	11.90 Mega Comercial Mexicana	12.25 Mercados Públicos	13.90 Wal-Mart
DIFERENCIA ($)		1.82	1.90	2.25	3.90
Jaiba	21.00 Central de Abasto	24.23 Gigante	24.69 Mercados Públicos	25.80 De Todo	35.43 Wal-Mart
DIFERENCIA ($)		3.23	3.69	4.80	14.43
Calamar filete	11.90 Chedraui	12.00 Mercados Públicos y Central de Abasto	13.34 Aurrera	13.90 Super G	19.90 UNAM
DIFERENCIA ($)		0.10	1.44	2.00	8.00
Camarón Macuil	82.90 Auchán	84.85 De Todo	86.67 Mercados públicos	92.26 Aurrera	111.70 Chedraui
DIFERENCIA ($)		1.95	3.77	9.36	28.80
Camarón Pacotilla	90.00 Central de Abasto	104.04 Mercados públicos	114.80 De Todo	117.40 Super G	126.44 Gigante
DIFERENCIA ($)		14.04	24.80	27.40	36.44
Pulpo entero	46.00 Central de Abasto	46.84 Superama	47.21 Aurrera	48.00 ISSSTE	56.47 Comercial Mexicana
DIFERENCIA ($)		0.84	1.21	2.00	10.47

Fuente: PROFECO, Dirección General de Análisis de Prácticas Comerciales, se elaboró con base en el programa ¿Quién es Quién en los Precios?.

En vacaciones ¡viaje a lo seguro!



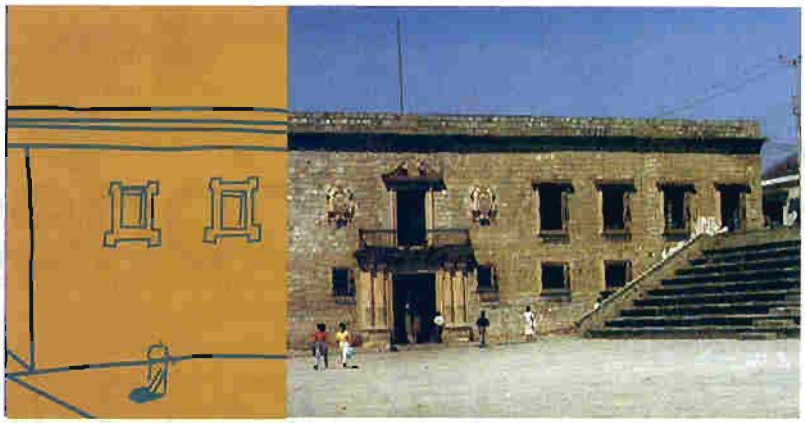
Se acerca el periodo vacacional de Semana Santa, por lo que le sugerimos tomar en cuenta estas prácticas recomendaciones que no sólo le ayudarán a planear su viaje, sino a conocer sus derechos como consumidor.

Antes de salir:

- Adquiera con anticipación sus boletos de transporte (tanto de ida como de regreso) y reserve su habitación de hotel.
- Tome en cuenta su presupuesto antes de elegir el sitio turístico que desee visitar. Considere, además de los gastos de transporte y hospedaje, los de alimentación y visitas a centros recreativos.
- Pida información en las agencias de viajes acerca de los paquetes que ofrecen, qué servicios incluyen y a cuánto asciende su costo.
- Pregunte a la empresa con la que contrate el servicio (agencia de viajes, hotel, línea aérea, etcétera) cuáles son las condiciones para cancelar el contrato.
- Cerciórese de que en sus boletos se señale correctamente su destino, fecha y hora de partida.

Si viaja en automóvil

✔Revise el estado en que se encuentran el motor, las llantas, los frenos y los limpiadores de su automóvil. Asegúrese de que la llanta de refacción se encuentre en buenas condiciones y no olvide llevar su caja de herramientas. Es recomendable que además tenga a la mano una lámpara y señales de emergencia para evitar un accidente en caso de que su vehículo sufriera una descompostura.



En tiempos compartidos

✔Antes de contratar un tiempo compartido considere si realmente lo va a utilizar y si cumple con los requerimientos de diversión para usted y su familia.

✔Cerciórese de que el vendedor esté debidamente acreditado como representante de la empresa que le pretende vender el tiempo compartido.

✔Infórmese de las cuotas anuales y de mantenimiento; reflexione si su presupuesto le permitirá cubrir los pagos y no olvide que el costo de las anualidades puede incrementarse cada año.

✔Compare las tarifas y los servicios que le ofrecen los hoteles en lugares similares a los que le brinda el tiempo compartido, con la cantidad que habitualmente gasta en sus vacaciones.

✔Pregunte en qué época del año y durante cuánto tiempo podrá utilizar los servicios del tiempo compartido. Indague si la membresía le brinda la posibilidad de cambiar la fecha y el destino que le corresponden.

✔Procure platicar con alguna persona que ya haya contratado un tiempo compartido con la misma empresa, para conocer más acerca de la calidad y el cumplimiento del servicio.

✔Cuando contrate un tiempo compartido tenga presente la Norma Oficial Mexicana 029, la cual establece que usted cuenta con un plazo de cinco días hábiles para cancelar por escrito el contrato, sin compromiso de ninguna de las partes. En ese caso deberán devolverle el dinero que ya haya pagado y la empresa no debe cobrarle ninguna cantidad por cancelación.

✔Antes de firmar el contrato léalo cuidadosamente para verificar que todos los servicios que le ofrecen estén señalados por escrito, y de preferencia acuda acompañado de un asesor legal de su confianza para que revise que no haya cláusulas confusas.

✔Algunas empresas le ofrecen premios o viajes gratis al adquirir un tiempo compartido, sin embargo, usted no debe sentirse presionado u obligado a comprarlo.

✔En ocasiones los representantes de las empresas interesadas en venderle un tiempo compartido le solicitan su número de tarjeta de crédito, pero si no le interesa el servicio es importante que no lo proporcione.

✔No se precipite y analice primero su situación económica, ya que es un compromiso que adquiere y que posiblemente pudiera afectar su presupuesto.

En agencias de viajes

✔Las agencias de viajes deben proporcionarle una relación detallada de los servicios incluidos en el viaje que usted elija, así como el itinerario y las tarifas impresos, y las condiciones de pago.

✔Aclare todas sus dudas respecto al paquete que piensa contratar antes de firmar cualquier documento.

✔Cuando le soliciten un anticipo exija su recibo. En caso de haber liquidado el costo total del viaje, el prestador deberá proporcionarle una factura en la que se describan las características del servicio.

✔No es legal que le pidan su pago en moneda extranjera; si el pago se fija en dólares, debe realizarse la conversión a moneda nacional y al tipo de cambio vigente para ese día.

✔No permita que el prestador altere las tarifas o modifique su itinerario sin previo aviso; si hay deficiencias o condicionamiento en el servicio, incumplimiento del contrato o publicidad engañosa, ¡denuncie ante PROFECO cualquier anomalía!

La Ley viaja con usted

En estas vacaciones haga valer sus derechos. A continuación le damos a conocer algunos de ellos:

✔En todo establecimiento, las tarifas de los principales servicios que ofrecen deben estar a la vista; en todo caso, las tarifas de los demás deberán estar disponibles al público (Art. 57, LFPC).

✔Los proveedores de bienes y servicios que ofrezcan éstos al público no podrán establecer preferencias o discriminación alguna respecto a los solicitantes (Art. 58, LFPC).

✔Si piensa viajar en autobús foráneo recuerde que tiene derecho a un 25 por ciento de descuento si es maestro, y a un 50 si es estudiante o miembro del Insen, para ello basta con presentar una identificación que lo acredite como tal.

Tenga presente que en este tipo de promociones únicamente pueden viajar por camión dos personas del Insen y seis personas estudiantes o maestros.

✔Exija su comprobante de equipaje, pues es su único aval en caso de extravío. Guárdelo en un lugar seguro.

✔Si el prestador del servicio turístico no cumple con alguno de los servicios pactados o con la totalidad de los mismos, tendrá la obligación de reembolsarle o bonificarle la suma correspondiente al servicio incumplido, o bien, podrá brindarle otro servicio de la misma calidad o equivalencia, a elección del consumidor (Art. 38, Ley Federal de Turismo).

Si quiere conocer más acerca de sus derechos como vacacionista, comuníquese a los teléfonos de atención al consumidor: 568-87-22 ó 211-64-14, desde el interior de la república llame al 01-800-903-13-00 donde con gusto le atenderemos. Recuerde que **PROFECO** cuenta además con módulos de atención y orientación al consumidor, ubicados en los principales sitios turísticos del país. Para obtener mayor información turística llame a Infotur al 250-01-51 ó 250-01-23; desde el interior del país Lada sin costo al 01-800-903-92.

Lorena M. Romo

Fuente: Ley Federal de Protección al Consumidor.

Programa SECOFI

Unidades de verificación

Con el fin de garantizar que los productos que se comercializan en nuestro país, ya sean de fabricación nacional o extranjera, cuenten con la información comercial necesaria en español para que los consumidores puedan tener los elementos que favorezcan su decisión de compra, la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial emitió dos normas oficiales.

La norma 050 se refiere a la información comercial que deben tener las etiquetas de los productos en general; la norma 051 establece las especificaciones de etiquetado para los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas.

Posteriormente la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) y la Dirección General de Normas (DGN) de Secofi firmaron las bases de colaboración para coordinar la verificación y vigilancia del cumplimiento de las normas antes mencionadas.

En esos casos, el personal de PROFECO reconocerá la validez de la misma y posteriormente, en coordinación con la DGN, desarrollará otro programa de verificación de forma aleatoria.

En los casos en que PROFECO verifique, en una primera ocasión, que los productos no cumplen con la normatividad, se levantará el acta respectiva y se notificará al proveedor y al comercializador, otorgándoles tiempo para regularizar sus productos.

Si en una segunda ocasión se presenta el problema, se procederá a la inmovilización de los productos en bodega.

En los casos en que por tercera ocasión se verifique que los productos no cumplen con la normatividad, se procederá a la inmovilización en piso o área de venta.

Para liberar las mercancías, PROFECO reconocerá como prueba de que los productos han cumplido con la norma oficial, la presentación de una constancia de conformidad y un dictamen de cumplimiento, ambos emitidos por una unidad de verificación.

Vanessa Prieto

Fuente: Secofi.

¡Tenga cuidado con las sanciones!

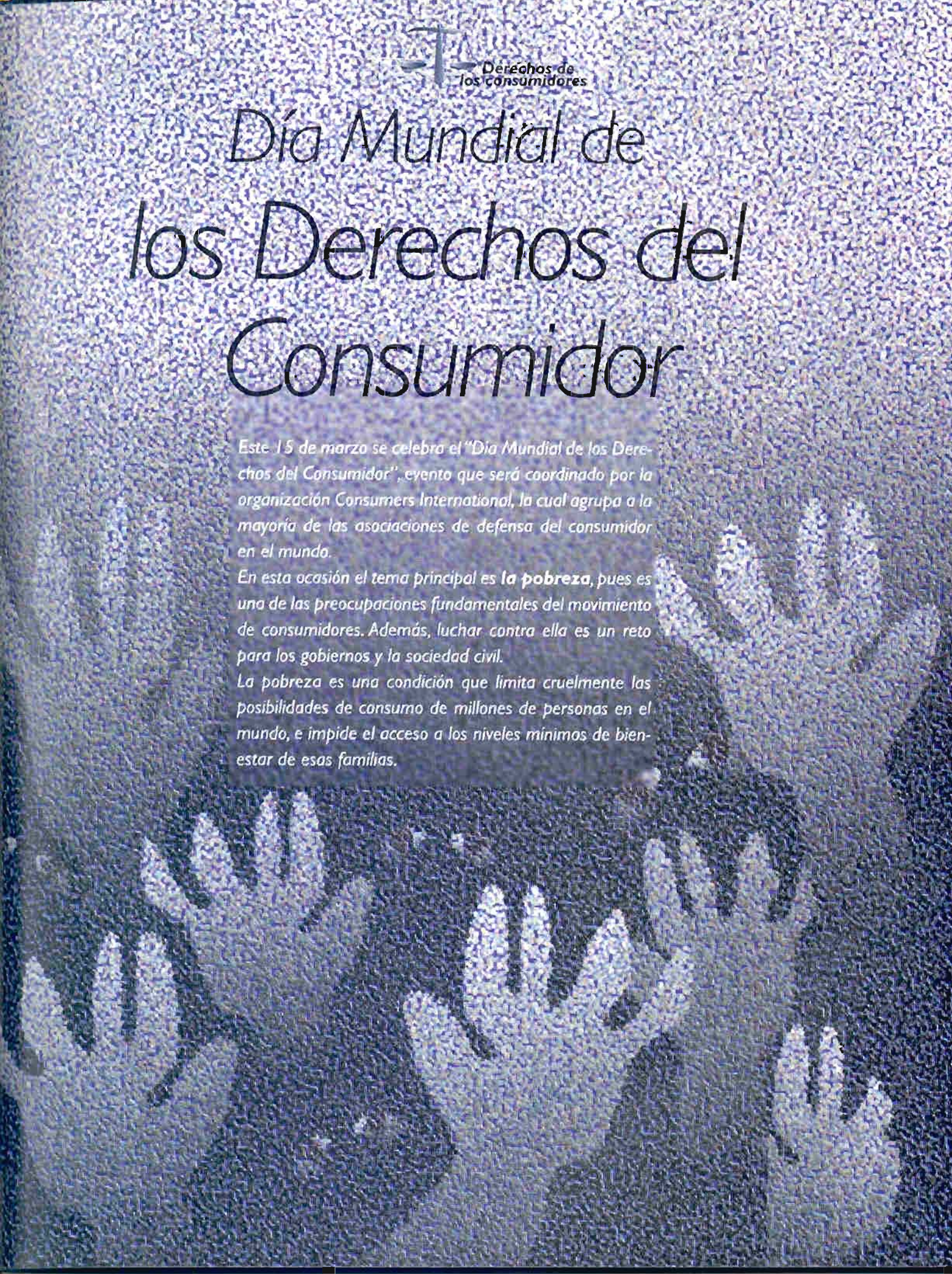
El responsable del establecimiento recibirá una constancia de conformidad expedida por una Unidad deVerificación (UVA).

Día Mundial de los Derechos del Consumidor

Este 15 de marzo se celebra el "Día Mundial de los Derechos del Consumidor", evento que será coordinado por la organización Consumers International, la cual agrupa a la mayoría de las asociaciones de defensa del consumidor en el mundo.

En esta ocasión el tema principal es ***la pobreza****, pues es una de las preocupaciones fundamentales del movimiento de consumidores. Además, luchar contra ella es un reto para los gobiernos y la sociedad civil.*

La pobreza es una condición que limita cruelmente las posibilidades de consumo de millones de personas en el mundo, e impide el acceso a los niveles mínimos de bienestar de esas familias.



Durante algún tiempo, el concepto de pobreza se ha definido de acuerdo con los siguientes cinco criterios:

1. Cuando el ingreso cae por debajo del límite de pobreza definido.

Es decir, cuando las personas no cuentan con los suficientes ingresos para disponer de una cantidad de alimentos básicos.

2. Al existir carencia de los recursos materiales, lo que impide la satisfacción mínima y aceptable de las necesidades básicas -incluyendo la alimentación.

Se refiere a la necesidad que tenemos todas las personas de contar con servicios básicos de salud, educación, agua y luz, los que deberán otorgarse como una medida de prevención para que la población no caiga en la pobreza, además de contar con un empleo.

3. Cuando existe ausencia de ciertos capacidades primordiales para desempeñarse en la sociedad.

En este apartado se incluyen las necesidades físicas del ser humano, tales como alimentarse, vestirse adecuadamente y tener un lugar digno en donde vivir.

4. El ciclo vicioso de la pobreza

Varias son las causas y los efectos que se le atribuyen al fenómeno de la **pobreza**, por ejemplo: el desempleo y el subempleo, la falta de acceso y control sobre los recursos, las deudas, la dependencia de las economías, la migración urbana y rural, los conflictos bélicos, el deterioro de los recursos naturales, los continuos cambios demográficos, la propagación de enfermedades, y los fracasos de algunas economías.

Consumers International se dio a la tarea de revisar algunos indicadores para medir la pobreza y sus efectos -límites de ingresos y de pobreza, estado de salud y tasas de mortalidad, vivienda, alimentos, desnutrición, etcétera-, además de los nuevos indicadores basados en el Programa de Desarrollo de Naciones Unidas, que se refiere a la carencia de elecciones y oportunidades, así como en la aspiración legítima de llevar una vida más saludable, creativa, con libertad, dignidad, autoestima y con el respeto de los demás.

Consumers International, en su compromiso para enfrentar la pobreza, contempla una "propuesta de subsistencia sustentable" en la que se subraya la necesidad de participación local, para que se lleven a cabo estudios y acciones para combatirla.

5. Grupos de consumidores y acciones relativas a la pobreza

Los grupos de consumidores han emprendido acciones que pueden clasificarse en dos categorías: 1) aquellas cuyas raíces son de origen popular, tales como la organización de compras en común, la utilización adecuada de los recursos, proyectos para la generación de ingresos, el manejo de quejas, etcétera; 2) acciones a nivel político, como lograr la aprobación de los gobiernos de acuerdo con los derechos y recursos, la realización de campañas para mejorar las prestaciones sociales marcadas a nivel internacional, etcétera.

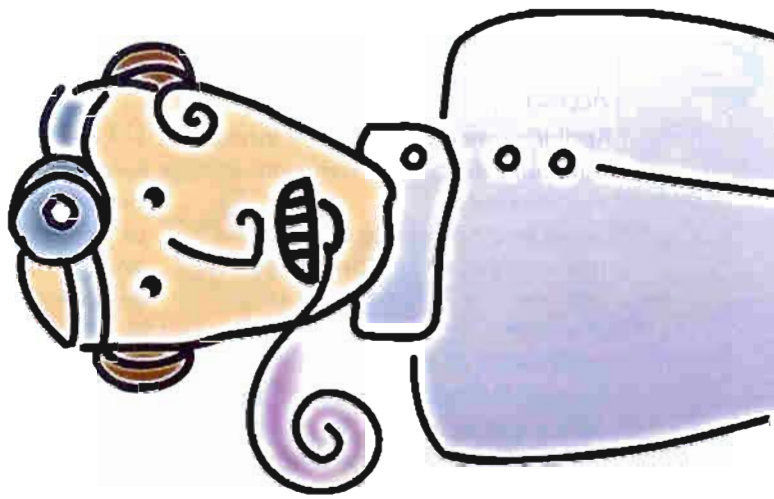
Existen también proyectos para que se lleven a cabo compras en común en Asia, América Latina y África; acciones organizadas para las mujeres pobres, campañas dirigidas a resolver cuestiones sociales para las comunidades pobres -combatir el alcoholismo, derechos de los agricultores, obreros, etcétera.

En fin, este 15 de marzo se destinará a sugerir y fomentar los compromisos de los gobiernos, universidades, organizaciones públicas y no gubernamentales que enfatizen el tema de la pobreza, por considerarse un problema que afecta la vida cotidiana de millones de consumidores en el mundo.

Lorena M. Romo

Fuentes: -Consumers International. Dirección de Educación para el Consumo. PROFECO.

Cómo dejar de ser un paciente pasivo



La comunicación entre el médico y el paciente suele dificultarse porque al acudir a consulta consideramos que el doctor es la autoridad en la materia y asumimos una actitud pasiva: sólo escuchamos su diagnóstico y recibimos la receta de medicamentos.

El problema surge porque al actuar de esa forma nos quedan dudas e interrogantes que por vergüenza o falta de tiempo no planteamos al especialista: ¿cuáles son los efectos secundarios que pueden tener los medicamentos?, ¿qué sucede si los ingerimos a deshoras?, etcétera.

Sin embargo, cabe señalar que existen médicos que son poco claros en sus explicaciones e indicaciones.

Es nuestra intención en este artículo darle a conocer cuáles son los derechos que usted, amigo consumidor, tiene como paciente, el respeto a los derechos humanos que debe exigir en materia de salud y algunas recomendaciones para establecer una comunicación sana y benéfica entre el médico y usted.

Recomendaciones
para establecer una buena relación con su médico

Debido al creciente número de pacientes que un médico atiende al día, la posibilidad de conversar y dar una explicación detallada a los pacientes ha disminuido.

Sin embargo, a continuación le damos algunas recomendaciones que pueden ayudarlo a entablar una "relación sana" con su médico.

- Para incrementar su cultura médica, procure leer o ver programas de televisión en los cuales se aborden temas relacionados con la salud.
- Aprenda a preguntarle al médico: ¿qué enfermedad padezco? Si la explicación no le satisface o no la entiende, dígaselo y pídale que le explique nuevamente.
- Recuerde que si no expone sus dudas, el médico dará por hecho que usted entendió.
- Aunque el motivo de la visita sea un padecimiento sencillo, el médico tiene la obligación de realizar un examen médico completo.
- Al acudir a consulta vaya preparado, es decir, recuerde muy bien cuáles son los síntomas que ha tenido, con qué periodicidad, etcétera.
- A veces sucede que después de salir del consultorio se le olvida parte de lo que le dijo el médico, para evitarlo tome apuntes de lo que considere importante.
- No sienta vergüenza al pedir que le repitan aspectos que no entiende e incluso solicítele al médico que lo haga por escrito.

Si no está de acuerdo con un tratamiento o algún examen, dígaselo al doctor y pregunte si no hay otras alternativas. ▶

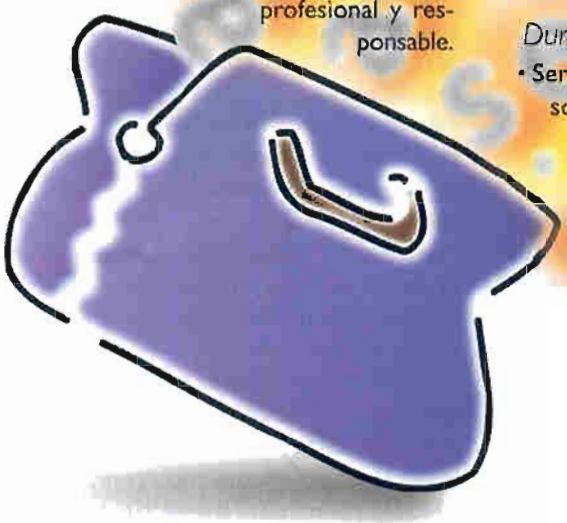
Derechos humanos en salud

Acceso

- Recibir servicios de salud en forma oportuna, de calidad y en cantidades adecuadas.
- Conocer el horario de consulta, los médicos que están disponibles, su nombre y el lugar donde se encuentran.
- Ser atendido en cualquier institución de salud (pública o privada) en situaciones que no pongan en riesgo su vida, un órgano o una función.

Al ingresar

- Ser recibido y atendido con amabilidad, así como obtener atención profesional y responsable.



- Obtener información acerca del funcionamiento de la unidad médica, de su equipo profesional, de los costos y de las obligaciones que contrae.

Durante la consulta

- Recibir del médico la información suficiente acerca del diagnóstico, tratamiento y pronóstico del padecimiento, y en lenguaje comprensible, antes de recibir cualquier tratamiento o intervención.
- Ser informado oportunamente acerca de las posibles complicaciones médicas del tratamiento y de los efectos no deseados de éste.
- Ser atendido con discreción y en forma confidencial por personal médico en todo lo relacionado con su enfermedad (especialmente en los casos de VIH-Sida).

Durante el tratamiento

- Ser informado en caso de que el personal del hospital, clínica o centro de salud se proponga aplicar cualquier técnica o medicamento nuevo.
- Ser protegido contra toda forma de explotación o maltrato físico, moral o mental.
- Informar a los familiares responsables del paciente acerca del padecimiento, diagnóstico, tratamiento o evolución.

Al salir

- Examinar y recibir explicación satisfactoria de la factura de gastos, así como informarle por escrito el tipo de atención recibida y las indicaciones a seguir en el tratamiento.
- No ser retenido por falta de pago de los servicios recibidos después de haber sido dado de alta.
- Manifestar, cuando corresponda, su inconformidad respecto a la inadecuada calidad de los servicios de salud recibidos.
- Ser tratado con respeto y dignidad por parte de los trabajadores de la salud (médicos, enfermeras y auxiliares).

Obligaciones del usuario y de los familiares

- Solicitar información para conocer los servicios de la unidad médica a la que debe acudir.
- Cubrir los requisitos solicitados en la unidad médica para poder tener acceso a los servicios de salud.
- Acudir puntualmente a cada cita.
- Proporcionar información veraz para la elaboración de su historia clínica.
- Llevar a cabo el tratamiento indicado en la forma señalada por el médico responsable.
- Pagar los gastos según lo establecido al ingresar a la institución de salud.
- Tratar con respeto y dignidad a los trabajadores de la salud.

Éstos son sus derechos

A partir de noviembre de 1996, cuando en Bled, Eslovenia se realizó el seminario "Los cuidados de la salud en un mundo cambiante, derechos y responsabilidades de los pacientes", la asociación *Consumer International* inició una ardua labor: establecer cuáles son los derechos de los pacientes, los cuales a continuación mencionamos.

- Tener acceso a cuidados a la salud apropiados y accesibles.
- Recibir un servicio inmediato sin discriminación.
- Recibir información y educación en materia de salud.
- Tener libertad de seleccionar al médico u otro especialista de la salud.
- Libertad de elegir el centro de salud o institución médica.
- Obtener información previa para autorizar la aplicación de cualquier tratamiento médico.
- Participar en sus propios cuidados de salud.
- Respeto, privacidad, confidencialidad y dignidad, así como respeto a diagnósticos, tratamientos y el servicio de atención médica en general.
- Derecho a denunciar cualquier anomalía.
- Recibir indemnización en caso de daños y perjuicios.

La Ley General de Salud, en su artículo 51, establece lo siguiente: "Los usuarios tendrán derecho a obtener prestaciones de salud oportunas y de calidad idónea y a recibir atención profesional y éticamente responsable, así como al trato respetuoso y digno de los profesionales, técnicos y auxiliares".

Lo anterior ejemplifica perfectamente cuáles son los derechos que como pacientes tenemos y debemos exigir.

Si cree que sus derechos no han sido respetados o tiene alguna duda al respecto, acuda a la Dirección General de Orientación y Quejas de la Comisión Nacional de Arbitraje Médico (Conamed) ubicada en Mitla núm. 250 esquina con Eugenia, colonia Narvarte, México, D. F., o bien, comuníquese al 420-70-94 ó 420-71-34.

Vanessa Prieto

Fuente: Conamed

¡Más platillos tradicionales para Cuaresma!

En esta ocasión le presentamos cuatro platillos deliciosos, nutritivos y tradicionales para celebrar la Cuaresma, ¡buen provecho!

Croquetas de zanahoria

(6 personas)

Ingredientes

- **10** zanahorias cocidas
- **2** huevos
- **3** cucharadas de queso rallado
- **1** taza de pan molido
- **1/2** taza de aceite
- sal y pimienta al gusto

Preparación

Las zanahorias se machacan y se mezclan con el huevo, el queso, la sal y la pimienta.

Se forman las croquetas, se fríen en aceite caliente y se escurren para eliminarles el exceso de grasa. Se sirven acompañadas con ensalada fresca.

Pollo con pasas

(6 personas)

Ingredientes

- **3/4** de kg de pollo cocido (en piezas)
- **1/2** taza de aceite
- **6** cucharadas de azúcar
- **150** g de pasas cocidas
- **1/2** kg de jitomate
- **1** cebolla mediana picada
- **1/2** rajita de canela triturada
- **3** dientes de ajo picados
- sal y pimienta molida al gusto

Preparación

En una sartén grande se fríe el pollo a fuego medio hasta que se dore ligeramente.

Los jitomates se asan, se les quita la piel y se pican.

Se acitronan la cebolla y los ajos, se vacían los jitomates, el azúcar, las pasas y la canela, y se dejan cocer a fuego bajo.

Cuando la preparación anterior suelte el primer hervor se le agrega el pollo frito y se sazona con sal y pimienta.

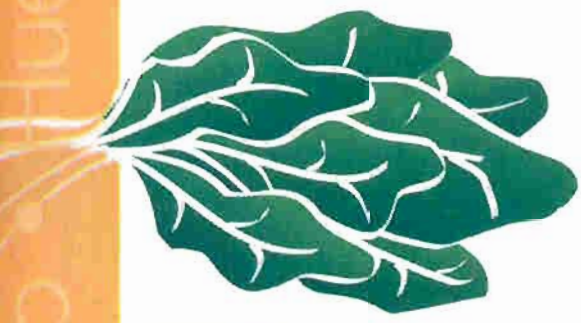
Por último se tapa el recipiente y se deja cocer el guiso durante cinco minutos más.

Tortitas de garbanzo con espinacas

(6 personas)

Ingredientes

- **3** tazas de garbanzo (o habas)
- **100** g de queso rallado
- **2** huevos (separadas las yemas de las claras)
- **5** cucharadas de margarina
- **1** manojo de espinacas desinfectadas y picadas
- **1** diente de ajo
- **1/4** de taza de harina de trigo
- aceite (el necesario)
- sal y pimienta al gusto

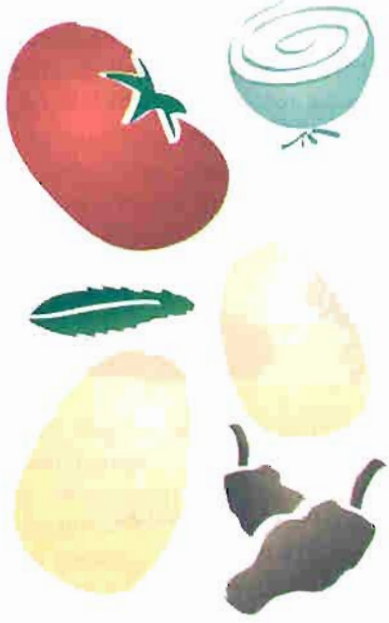


Preparación

Los garbanzos se ponen a remojar desde la noche anterior, posteriormente se les retira el agua de remojo y se ponen a cocer en suficiente agua. Se escurren y se muelen con el ajo.

Se derrite la mantequilla y se agrega a la masa de garbanzo, junto con el queso y las espinacas; se mezcla todo perfectamente y se sazona con sal y pimienta al gusto. Se toman porciones para preparar las tortitas. Se enharinan y se dejan listas para capear.

Las claras de baten a punto de turrón, enseguida se les agregan las yemas, mezclando en forma envolvente; las tortitas se pasan por el huevo una por una y se fríen en aceite previamente caliente. Para retirarles el exceso de aceite se colocan sobre un papel absorbente. Se sirven acompañadas de la ensalada de su preferencia o en caldillo.



En Cuaresma, no sólo hay que consumir pescado

Desde la antigüedad, la ceniza ha sido utilizada por muchos pueblos como símbolo del pecado y la fragilidad del hombre.

En los últimos siglos de la Edad Media, la imposición de la ceniza se convirtió en un sacramento que simbolizaba el dolor de los pecados; actualmente la ceniza no confiere la gracia del Espíritu Santo a la manera de los sacramentos, pero por la oración de la iglesia nos prepara para recibirla.

En algún momento de nuestras vidas, todos los cristianos tenemos necesidad de arrepentirnos de nuestros pecados, algunas prácticas concretas para hacerlo son: la oración, obras de caridad, el cumplimiento fiel de nuestras propias obligaciones, el ayuno y la abstinencia.

Respecto a esta última, en México se acostumbra dejar de comer carnes rojas durante los viernes de Cuaresma, sin embargo se tiene la idea errónea de que debe comerse pescado, lo cual incrementa notablemente el precio de este producto.

Con el fin de evitar gastos que puedan afectar el presupuesto familiar, nuestros obispos han declarado que a excepción del miércoles de ceniza y el viernes santo, ese alimento se puede suplir privándonos de comer algo de nuestro agrado, es decir, llevando a cabo una acción que represente un sacrificio.

Ya lo sabe, amigo lector, en Cuaresma no sólo debe consumir pescado.

Huevos ahogados

(6 personas)

Ingredientes

- **6** huevos
- **2** jitomates
- **1** trozo de cebolla
- **2** dientes de ajo
- **1** ramita de epazote lavada y desinfectada
- **3** chiles poblanos o chilacas
- **150** g de queso oaxaca (opcional)
- aceite
- sal al gusto

Preparación

Los chiles se asan, se dejan sudar en una bolsa de plástico, se les quita la piel, se desvenan y se cortan en rajas.

Los jitomates, los ajos y la cebolla se muelen y se fríen a fuego medio en una cacerola amplia; una vez que se sazona la salsa se le agregan cuatro tazas de agua, epazote, rajas de chile poblano, sal al gusto. Cuando suelte el primer hervor se añaden los huevos uno por uno, cuidando que no se rompan las yemas.

Por último se agrega el queso deshebrado y el guiso se retira del fuego cuando la clara esté cocida.

$eguro de gastos médicos mayores

La salud es un factor primordial para el ser humano, y cuando ésta se ve afectada súbitamente por una enfermedad o un accidente puede requerirse de un desembolso económico cuantioso que, en la mayoría de los casos, no tenemos a nuestro alcance.

Ante esta eventualidad, las compañías aseguradoras ofrecen seguros de gastos médicos mayores, cuyo propósito, características, precios y condiciones de contratación le presentamos enseguida.

Para ir a lo seguro

El objetivo principal de un seguro de gastos médicos mayores es que el asegurado recupere todos los gastos en que incurra al requerir la prestación de servicios médicos por una enfermedad o accidente.

Las instituciones de seguros definen los conceptos de enfermedad y accidente de la siguiente forma:

Enfermedad: conjunto de alteraciones morfológicas estructurales y/o funcionales en un organismo debido a causas anormales, internas o externas, por las cuales amerite tratamiento médico o quirúrgico.

Las alteraciones o enfermedades que se produzcan como consecuencia inmediata o directa de las señaladas anteriormente, de su tratamiento médico o quirúrgico, así como sus recurrencias o recaídas, complicaciones y secuelas, se consideran como un mismo padecimiento.

No se consideran enfermedades las afecciones corporales provocadas intencionalmente por el asegurado.

Accidente: es aquel acontecimiento que se origina de una causa externa, súbita, fortuita y violenta, que produce lesiones corporales en la persona del asegurado.

Asimismo, un seguro de gastos médicos se determina e integra con base en varios factores:

Suma asegurada: es la cantidad máxima que la aseguradora pagará al asegurado por concepto de los gastos que se deriven de la atención médica a consecuencia de un accidente o enfermedad, de acuerdo con las condiciones contratadas en la póliza, siendo un requisito fundamental que la póliza se encuentre vigente.

Deducible: es la cantidad base que fija la aseguradora a partir de la cual cubrirá los gastos. Por ejemplo, si el deducible es de $ 1,000.00, los gastos médicos menores a esa cantidad correrán por cuenta del asegurado.

Coaseguro: es el porcentaje que pagará el asegurado cuando los gastos rebasen la cantidad del deducible. Por ejemplo, si la cantidad total a pagar es de $ 3,000.00 y el deducible es de $ 1,000.00, el asegurado deberá pagar un porcentaje por los $ 2,000.00 que restan; éste puede variar del 5 al 25 por ciento, dependiendo de la magnitud de la cobertura del seguro y de cada aseguradora.

Costos aproximados de seguros de gastos médicos mayores

PLAN A**

Suma asegurada:	$	600,000.00
Deducible:	$	2,000.00
Coaseguro:	10 por ciento	
	Prima que se paga por cada miembro de la familia asegurado, más IVA:	
Esposo (35 años):	$	2,253.00
Esposa (30 años):	$	2,162.00
Dos menores (hijos):	$	2,216.00
Suma total:	$	6,631.00
Más IVA:	$	995.00
Prima anual:	$	7,626.00
Prima mensual:	$	635.00

PLAN B**

Suma asegurada:	$	1'000,000.00
Deducible:	$	3,000.00
Coaseguro:	10 por ciento	
	Prima que se paga por cada miembro de la familia asegurado, más IVA:	
Esposo (35 años):	$	3,320.00
Esposa (30 años):	$	4,847.00
2 menores:	$	4,030.00
Suma total:	$	2,197.00
Más IVA:	$	1,830.00
Prima anual:	$	14,027.00
Prima mensual:	$	1,169.00

* Se excluyen Hospital ABC, Los Ángeles y Médica Sur.
** Cubre todos los hospitales.

Qué cubre un seguro

-Honorarios por intervención quirúrgica de cirujanos y ayudantes; consultas médicas en sanatorio u hospital, consultorio o domicilio, a razón de una consulta o visita médica por día; anestesia y servicios por cuidados especiales por parte de enfermeras, con un máximo de tres turnos por día.

-Medicamentos adquiridos por el asegurado fuera y dentro del hospital o sanatorio, siempre y cuando sean prescritos por los médicos tratantes y se presente la nota de la farmacia acompañada de la receta correspondiente.

-Transporte en ambulancia terrestre.

-Gasto de sala de operaciones, terapia intensiva, recuperación o curación.

-Gastos de diagnóstico, análisis de laboratorio, estudios de rayos X, isótopos radioactivos, electrocardiogramas, ultrasonidos, encefalogramas u otro servicio indispensable para el diagnóstico en caso de un accidente o enfermedad.

-Hospitalización: cuarto privado estándar, alimentos del paciente, gastos de anestesia, por tratamiento médico, y cama extra para un acompañante.

-Gastos por consumo de oxígeno, transfusiones de sangre, plasma, sueros y otras sustancias semejantes, así como por terapia radiactiva, fisioterapia y otras similares, excluyendo los tratamientos psicológicos y psiquiátricos. También desembolsos por padecimientos congénitos de los hijos de los asegurados nacidos durante la vigencia del seguro; los originados por la compra o renta de aparatos ortopédicos, a excepción de la reposición de aparatos ortopédicos existentes a la fecha del accidente o la enfermedad.

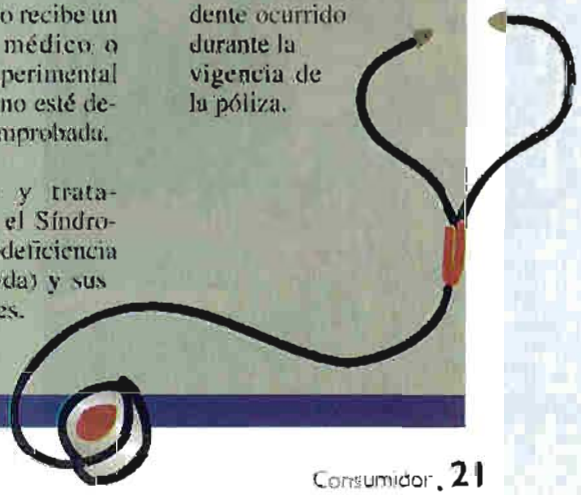
-Por accidente o enfermedad: gastos de prótesis ortopédicas, mamarias, oculares, valvulares o de cualquier otro tipo; se excluye la reposición de prótesis ya existentes a la fecha del accidente o la enfermedad.

-Gastos causados por complicaciones

Exclusiones más comunes en un seguro de gastos médicos mayores

A continuación incluimos un listado general de las exclusiones que se pueden encontrar en un seguro de gastos médicos mayores.

- Padecimientos preexistentes.
- Tratamientos psiquiátricos o psicológicos, trastornos de enajenación mental, neurosis o psicosis, histeria, estados de depresión psíquica o nerviosa, trastornos de la conducta y del aprendizaje.
- Afecciones propias del embarazo, abortos, legrados, partos prematuros, partos normales o anormales, toda complicación del embarazo a excepción de las circunstancias previamente acordadas.
- Padecimientos que resulten del alcoholismo o de la toxicomanía.
- Tratamientos dentales que no sean provocados por un accidente.
- Tratamientos o intervenciones quirúrgicas de carácter estético o plástico, a excepción de aquellos que hayan sido a causa de un accidente posterior a la contratación del seguro.
- Tratamiento médico o quirúrgico contra la calvicie, esterilidad, infertilidad, reducción de peso u obesidad, sin causa orgánica.
- Tratamiento médico o quirúrgico de enfermedades, a excepción de los asegurados nacidos durante la vigencia de la póliza.
- Circuncisión.
- Tratamiento quirúrgico de lesiones pigmentarias de la piel (lunares o *nevus*).
- Tratamiento médico o quirúrgico de *hallux valgus* o «juanetes».
- Tratamiento médico o quirúrgico a base de hipnotismo y quelaciones.
- Curas de reposo o exámenes generales para comprobación del estado de salud (Check-up).
- Cualquier intento de suicidio o mutilación voluntaria, aun cuando se cometa en estado de enajenación mental.
- Lesiones recibidas al participar el asegurado en alguna riña (en caso de que él la haya provocado).
- Lesiones sufridas por el asegurado si está en servicio militar de cualquier clase, en actos de guerra, insurrección, rebelión, o al participar directamente en la comisión de actos delictuosos de carácter intencional.
- Lesiones sufridas por el asegurado cuando viaje como ocupante de cualquier vehículo en carreras, pruebas o contiendas de velocidad, resistencia o seguridad en vehículos de cualquier tipo.
- Lesiones que el asegurado sufra cuando viaje como piloto, pasajero, mecánico o miembro de la tripulación de aeronaves que no pertenezcan a una línea comercial legalmente establecida y autorizada para el servicio de transporte regular de pasajeros.
- Cualquier complicación derivada o que pueda surgir durante o después del tratamiento médico o quirúrgico de los padecimientos, lesiones, afecciones o intervenciones expresamente excluidas en el seguro.
- Los honorarios y cualquier tipo de tratamiento médico o quirúrgico realizado por acupunturistas, naturistas y vegetarianos.
- Gastos realizados por acompañantes del asegurado durante la intervención de éste en el sanatorio u hospital, salvo cama extra.
- Gastos efectuados por el asegurado que no tengan relación con la enfermedad o accidentes reclamados.
- Si el asegurado recibe un tratamiento médico o quirúrgico experimental cuya eficacia no esté debidamente comprobada.
- Diagnóstico y tratamientos para el Síndrome de Inmunodeficiencia Adquirida (Sida) y sus complicaciones.
- Tratamiento médico o quirúrgico para corregir astigmatismo, presbicia, hipermetropía, miopía, estrabismo, queratotomía radiada, queratomileusis y epiqueratofaquia.
- Anteojos, lentes de contacto y aparatos auditivos.
- Lesiones que ocurran estando el asegurado bajo la influencia de bebidas alcohólicas, drogas o algún enervante, estimulante o similar que no haya sido prescrito por un médico.
- Ambulancia aérea.
- Lesiones que el asegurado sufra a consecuencia de la práctica profesional de cualquier deporte.
- Lesiones que el asegurado sufra a consecuencia de la práctica amateur u ocasional de deportes aéreos, esquí, buceo, charrería, cacería, hockey, equitación, alpinismo, montañismo, espeleología, rapel, box, lucha libre, lucha grecoromana y artes marciales, tauromaquia, motociclismo terrestre o acuático, go-karts, Jet sky, etcétera.
- Se excluye tratamiento médico o quirúrgico de nariz y/o senos paranasales que sean originados por enfermedad, o un accidente ocurrido durante la vigencia de la póliza.



del embarazo y del parto, ya sea de la cónyuge del asegurado o de la asegurada titular; intervenciones quirúgicas realizadas por embarazo extrauterino, por fiebre puerperal, de eclampsia y toxicosis gravídica y embarazo molar (mola hidatiforme); las complicaciones no mencionadas en este inciso no quedan cubiertas.

-Renta de equipo para recuperación, como silla de ruedas, muletas, pulmón de acero o cualquier otro equipo.

-Tratamientos médicos o quirúrgicos de carácter reconstructivo, no estético, que resulten indispensables a consecuencia de una enfermedad o de un accidente previamente cubiertos en el contrato.

-Tratamientos dentales, alveolares o gingivales, sólo procede si el asegurado presenta las radiografías en las que conste que el daño sufrido fue a consecuencia de un accidente.

Algunos beneficios adicionales que pueden incluirse en el seguro de gastos médicos, pero tienen un costo extra son:

-Gastos por atención médica de emergencia en el extranjero.

-Uso de ambulancia aérea para trasladar al paciente.

-Cobertura por atención médica en el extranjero a causa de accidente o enfermedad, que estén contemplados en el seguro.

-Cobertura de servicios dentales y de maternidad.

-Reconocimiento de la antigüedad acumulada en una póliza contratada anteriormente con otra aseguradora, con el fin de reducir o eliminar los periodos de espera para la cobertura de ciertas enfermedades. Este beneficio no aplica en las enfermedades ya existentes.

Cómo se paga el seguro

Un seguro de gastos médicos mayores se puede sufragar de dos formas:

Pago directo: las compañías aseguradoras cuentan con una red de médicos y hospitales con los cuales establecen un convenio para que proporcionen sus servicios a los asegurados; la compañía aseguradora liquida directamente a quienes brindarán el servicio.

Pago por reembolso: el asegurado paga el total de los gastos y después solicita a la aseguradora su reembolso; para ello debe presentar los documentos que comprueben los gastos realizados. La compañía aseguradora únicamente descuenta las cantidades correspondientes al deducible y al coaseguro, además de los gastos que la póliza no ampara. El reembolso se tramita a través del agente de seguros, o bien, en las oficinas de servicio de la aseguradora.

Este pago se efectúa regularmente cuando los hospitales y médicos no pertenecen a la red.

Antes de contratar

-Calcule que la suma asegurada sea, en términos generales, suficiente para cubrir todos los gastos médicos que puedan requerirse a raíz de un accidente o debido a una enfermedad.

-Infórmese con detalle sobre cuáles son los casos, tanto de enfermedades como de accidentes, que no cubren los seguros de gastos médicos.

-Recuerde que al contratar un seguro de gastos médicos mayores, el costo de la prima y los requisitos de asegurabilidad se incrementan conforme aumenta la edad.

-La impuntualidad en el pago de la prima es motivo suficiente para cancelar el seguro.

-Procure mantener su seguro vigente con una sola institución: al cambiarse a otra aseguradora puede perder ciertos derechos y beneficios adquiridos.

-Si llegara a presentarse cualquier irregularidad con la aseguradora que contrató, acuda a la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas (CNSF), que es la institución encargada de supervisar y vigilar este tipo de contratos, y lo atenderá por conducto de la Unidad de Atención de Quejas que se ubica en Insurgentes Sur núm. 1971, Torre 2, primer piso, colonia Guadalupe Inn, en el Distrito Federal. Asimismo, usted puede presentar su queja por vía telefónica a través del servicio Lada sin costo 01-800-70-304-00, y por fax al 015-724-75-66.

En el interior de la república, la CNSF cuenta con delegaciones regionales para atenderle:

Guadalajara, Jalisco:
01(3)-827-15-04 ó 01-800-36-425-00

Hermosillo, Sonora:
01(62)-17-14-91 ó 01-800-62-394-00

Mérida, Yucatán:
01(99)-24-95-88 ó 01-800-20-188-00

Monterrey, Nuevo León:
01(8)-343-62-89 ó 01-800-83-949-00

Veracruz, Veracruz:
01(29)-31-03-76 ó 01-800-29-003-00

Graciela Muñoz

Fuentes: -Entrevistas con los actuarios Pedro Aguilar Beltrán, subdirector de Vigilancia y Supervisión de Seguros a Personas; Miguel Ángel Beltrán Prado, jefe del Departamento de Vigilancia de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas (CNSF), y Dolores Arriento Gutiérrez, directora técnica de Seguros de Personas de la Asociación Mexicana de Instituciones de Seguros, A. C. (AMIS).

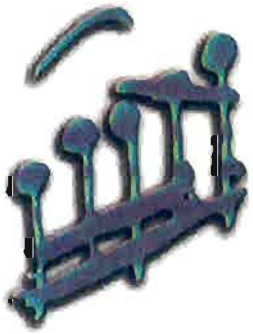
En escuelas de MÚSICA

¡No pierda el compás!

Estudiar música es un estupendo complemento en la formación de cualquier persona -especialmente entre los niños y los jóvenes-, por ello la **Revista del Consumidor** le brinda algunas recomendaciones si usted ya decidió contratar los servicios profesionales de una escuela de este tipo.

Do-re-mi: tomando nota

- Algunas escuelas imparten materias básicas como solfeo -es decir, aprender a leer música-, introducción o apreciación musical; asimismo, conforme el curso avanza se imparten materias opcionales, como armonía, historia de la música, acústica, composición, etcétera. Analice y vea cuáles materias complementan su educación musical.
- Pida que le muestren y expliquen las características y ventajas de los programas y métodos de estudio, así como el reglamento interno.
- Las escuelas de música ofrecen la enseñanza interpretativa para diferentes tipos de instrumentos, por ejemplo: de cuerda (guitarra clásica y violín); aliento-metal (saxofón, trompeta); aliento-madera (flauta); e instrumentos modernos o electrónicos, como bajo, batería, guitarra eléctrica, teclado y órgano, entre muchos otros. Tome la decisión adecuada al elegir preferentemente aquel instrumento que tenga en casa, de esa forma se le facilitará practicarlo.
- Si lo que le interesa es inscribir a su hijo, pregunte sobre los cursos especiales para niños. La edad idónea para iniciar su educación musical es entre los cuatro y cinco años;



para empezar a interpretar un instrumento, desde los seis años.

- Pregunte al profesor en qué festivales y concursos han participado los alumnos, así como los premios o menciones honoríficas que han obtenido. Esto es una buena referencia sobre la calidad de la enseñanza y el prestigio que la escuela posee.
- De ser posible, acuda a una clase antes de inscribirse o inscribir a su hijo; en este último caso los cursos deben estar a cargo de profesores especializados en el trato con niños.
- Platique con el profesor para percibir si tiene buena disposición, cuál es su trato con los alumnos, pero sobre todo si es paciente, si sabe dirigirse a ellos con respeto y si está dispuesto a resolver siempre las dudas que se le planteen.
- Para que una persona pueda impartir clases debe tener el bachillerato o la licenciatura en música como mínimo, aunque también es aceptable que el curso lo impartan profesores que han obtenido la especialización de un instrumento en particular.

¡No desafine!

Además de los programas de enseñanza y del perfil profesional del profesorado, es pertinente tomar en cuenta los siguientes aspectos:

- Cerciórese de que las instalaciones sean las adecuadas: los salones deben ser acústicos -es decir, no permitir la salida ni la distorsión de los sonidos-, amplios, estar bien ventilados e iluminados, así como contar con pizarrón y equipo de sonido. Preferentemente deben tener un pequeño foro para las presentaciones de los alumnos.
- Es recomendable que el alumno cuente con su propio instrumento, pues la práctica es sumamente necesaria.
- Pregunte cuáles son las tarifas especiales para el uso de tiempos de «ensayo» fuera de clase; algunas escuelas cobran una cantidad adicional por la afinación de los instrumentos, pero en otras es totalmente gratuito.
- Si ya decidió inscribirse, los requisitos generales para hacerlo son: cubrir el pago correspondiente a la inscripción -ésta fluctúa entre los $ 150.00 y los $ 500.00 (*)- y la mensualidad, la cual varía de acuerdo con el instrumento de su preferencia -aunque en términos generales ésta puede ir de los $ 150.00 a los $ 350.00-; también deben entregarse de dos a tres fotografías para la credencial y el expediente del alumno.

Para alcanzar notas altas

Si lo que usted desea es elevar su nivel de educación musical o ser concertista, lo recomendable es cursar una licenciatura en música.

- Este tipo de educación se imparte tanto en escuelas particulares como públicas; de estas últimas, las más reconocidas son el Conservatorio Nacional de Música, la Escuela Nacional de Música y la Escuela Superior de Música, en las que al término de la carrera recibirá su título.
- Si la quiere cursar en una academia particular, constate que esté afiliada a la Secretaría de Educación Pública (SEP), ello con el propósito de que sus estudios sean reconocidos de manera oficial y al finalizar los mismos pueda obtener su título.
- De ser posible, compare el programa y los métodos de estudio de las escuelas oficiales con los de las particulares, de esta forma se dará una idea más precisa de lo que le ofrece cada una..
- Establezca el tiempo que está dispuesto a dedicarle al estudio de la música, ya que los alumnos que deseen ingresar a la licenciatura deben acreditar un primer nivel que consta de cuatro años, siempre y cuando puedan cumplir con los requisitos que la SEP solicita para poder cursar la licenciatura, es decir, la presentación del certificado de bachillerato y del acta de nacimiento.
- En cuanto a los horarios de enseñanza, en las escuelas particulares las clases generalmente son de una hora a la semana, de lunes a sábado, y el alumno elige el horario de su conveniencia entre las 9:00 y las 22:00 hrs. En el caso de la licenciatura, las clases son diarias en horarios matutinos y/o vespertinos.

Tome nota de esta recomendaciones y no pierda el compás al elegir la escuela de su preferencia; ¡le deseamos una armoniosa experiencia musical!

(*) Precios promedio investigados durante el mes de diciembre de 1997.

Lorena M. Romo

Fuentes: -Entrevistas con el profesor David Saulé Zendejas, director de la Escuela Autónoma de Música; profesor Antonio Corona Alcalde, jefe del Departamento de Superación Académica de la Escuela Nacional de Música (UNAM); y Alfredo Barrera, responsable de Difusión y Educación Musical de Yamaha, sucursal Insurgentes.
- Sondeo de mercado entre escuelas de música particulares.

Día Mundial del Agua

¡Por un consumo más racional del agua!

Con el propósito de salvaguardar el agua, recurso natural e indispensable para la vida, la Organización de las Naciones Unidas (ONU) propuso la celebración del «Día Mundial del Agua» cada 22 de marzo.

Con lo anterior se busca llamar la atención de todos los habitantes y gobernantes del mundo acerca de la problemática del agua en cada país, para de este modo crear conciencia pública sobre la conservación y desarrollo de los recursos hidráulicos.

Esta fecha se celebró oficialmente por primera vez en México en 1994, siendo la Comisión Nacional del Agua la promotora de diversas actividades en la mayor parte del territorio nacional.

La problemática mundial del agua en cifras

Debido a que mucha gente carece de este vital líquido, la ONU ha tratado de concientizar a la población sobre un consumo más racional del agua con base en el preocupante panorama que nos muestran las cifras:

- *El 97.5 por ciento del agua en la Tierra es* salada y se encuentra en los océanos. El 2.5 por ciento es agua dulce y casi toda está almacenada en los casquetes polares de la Antártida y Groenlandia. Las concentraciones de agua dulce más accesibles se hallan en lagos, embalses, ríos y arroyos; estos recursos representan el 0.007 por ciento de toda el agua renovable de la Tierra y de la que se dispone realmente para utilizar en forma continua.

- Entre 1950 y 1990 la población mundial se duplicó, pasando de 2 mil 500 millones a 5 mil 300 millones de habitantes; se espera que para el año 2025 la población llegue a los 8 mil 300 millones de personas.

- Asimismo, el consumo de agua en el mundo se ha multiplicado por seis desde comienzos del siglo. Se estima que la disponibilidad anual *per cápita* de agua dulce descenderá de 7 mil 300 metros cúbicos en 1995, a 4 mil 800 metros cúbicos en el año 2025.

- Más de 80 países, en cuyo territorio vive el 40 por ciento de la población mundial, sufren escasez de agua. Su consumo indiscriminado plantea una grave y creciente amenaza para la seguridad alimentaria, la salud, el desarrollo industrial, la supervivencia de ciudades y comunidades, y el hombre.

- La cantidad de agua que hay en la Tierra es de mil 385 millones de kilómetros cúbicos, sin embargo, menos del 1 por ciento es agua dulce fácilmente utilizable, además su distribución temporal y espacial es muy variable. Asimismo se estima que más de 600 millones de personas viven en zonas áridas y semiáridas del planeta que enfrentan escasez crónica de agua.

- Actualmente, mil millones de personas -es decir, casi uno de cada cinco habitantes del planeta- no tienen acceso al agua potable; además, el 80 por ciento de las enfermedades y el fallecimiento anual de 10 millones de personas son ocasionadas por la escasez de este vital líquido.

Fuente:
Organización de las Naciones Unidas.

Cuidemos el agua

Mientras en París, Atenas o Barcelona se consume un promedio de 150 litros de agua diarios por persona, en México la cantidad asciende a 325 litros.

Este consumo desmedido se torna más grave si pensamos en que hay, entre otras cosas lamentables, 3 millones de habitantes de la capital del país a quienes no les llega aún agua potable.

Hagamos un pequeño esfuerzo por preservar este recurso natural para beneficio de todos:

- Es indispensable dar un mantenimiento regular a las instalaciones domésticas de plomería, y reparar inmediatamente cualquier fuga de agua.
- Mantenga en buen estado los grifos: cuando una llave está goteando se desperdician siete litros de agua diariamente.
- Lave su automóvil utilizando una cubeta con agua y una franela: no lo haga con la manguera.
- Para la limpieza de patios y banquetas es suficiente con barrerlos; use una cubeta con agua para humedecer la escoba y no levantar polvo.
- Riegue su jardín o plantas de ornato por la noche para evitar la evaporación.
- Al utilizar la lavadora llénela al máximo de su capacidad para aprovechar la carga de agua. Si su lavadora es de programas elija el más corto. El agua residual del lavado se puede usar para lavar banquetas o patios.
- Cuando lave trastes, enjabone varios y enjuáguelos de una sola vez, así evitará abrir el grifo constantemente y el desperdicio del agua.
- Lave las verduras en un recipiente con agua limpia y abra la llave sólo para el enjuague final.
- No utilice el sanitario para tirar papeles o líquidos, pues cada descarga representa un gasto de entre seis y 12 litros de agua.
- De ser posible cambie la caja de depósito del sanitario por una de seis litros de capacidad, o bien, introduzca una botella de plástico llena de agua dentro de la caja para disminuir el consumo del líquido.
- Cuando detecte una fuga de agua en el inodoro sustituya la válvula o «pera» para que selle perfectamente el paso.
- Disminuya el tiempo que pasa en la regadera. Mientras se enjabona, mantenga las llaves cerradas.
- Al abrir la regadera, mientras se regula la temperatura del agua, coloque una cubeta para que caiga en ésta y no se desperdicie; le puede dar un uso posterior a ese líquido.
- Un vaso con agua es suficiente para la limpieza dental: no es necesario mantener el grifo abierto durante el cepillado.
- Vigile su medidor de agua, así sabrá si en su vivienda hay fugas no detectadas.

Todos usamos y requerimos del agua, si no la cuidamos podemos carecer de ella en poco tiempo, ¡ayudemos a preservarla!

Alejandra Ávila

Fuente: Comisión Nacional del Agua.

Panorama del agua en México

La problemática de la escasez y del consumo indiscriminado del agua en nuestro país es la siguiente:

-El 52 por ciento del territorio total del país es árido y semiárido, el 13 por ciento es trópico seco, el 20 por ciento es templado y el 15 por ciento trópico húmedo.

-La precipitación pluvial anual promedio en el territorio nacional es de mil 522 km^3; en el norte del país es escasa. En el sudeste, en las vertientes del Golfo de México y del Pacífico es abundante. Al sur del Trópico de Cáncer, la lluvia se concentra en los meses de junio a septiembre.

-15 millones de mexicanos carecen aún del servicio de agua potable y 30 millones no tienen el de alcantarillado. Los mayores rezagos se localizan en el medio rural: 47.5 por ciento sin servicio de agua potable y 79.1 por ciento sin alcantarillado.

-El nivel de cobertura del servicio de agua potable en las ciudades medias y en las tres grandes metrópolis -México, Guadalajara y Monterrey- supera actualmente el 90 por ciento.

Se estima que para el año 2000, México tendrá 99.2 millones de habitantes que demandarán servicio de agua, de los cuales 70.8 millones estarán concentrados en el medio urbano y el 28.4 millones en el medio rural.

Fuente: Organización de las Naciones Unidas.

Alzheimer: en busca de la memoria perdida

Un día, cuando Luz Esther le sirvió el desayuno a su padre, un eminente neurocirujano del Centro Médico «Siglo XXI», éste le preguntó que quién era... ya no la reconocía, no sabía dónde estaba ni para qué se utilizaban los cubiertos.

Hasta hace poco, la enfermedad de Alzheimer era sólo un término difícil de pronunciar, y sus desagradables e inexplicables síntomas parecían estar muy lejos de afectar nuestra vida cotidiana.

No obstante, con el paso de los años este terrible padecimiento se ha abierto paso en la mente de las personas: el mal de Alzheimer ha afectado dramáticamente al expresidente Ronald Reagan y al cantante Frank Sinatra.

Hasta ahora cualquier individuo, en la etapa de madurez de su vida, puede desarrollar dicha enfermedad.

Según cifras conservadoras, en México se han presentado 400 mil casos; por su parte, la *Alzheimer's Disease International* (Asociación Internacional de Enfermos de Alzheimer) considera que para el año 2000 habrá 18 millones de casos de Alzheimer en todo el mundo.

Se sabe que una de cada 20 personas mayor de 65 años padece esta enfermedad, aunque existen casos en los que se desarrolla entre los 35 y los 40 años de edad.

La **Revista del Consumidor** investigó datos importantes acerca de este mal que al parecer aún no recibe la debida atención de los diferentes sectores de la sociedad.

De la pérdida de la memoria a la demencia

En 1906, el doctor Alois Alzheimer fue el primero en detectar cambios en el tejido del cerebro de una mujer que había muerto de una enfermedad demencial.

El mal de Alzheimer es un tipo de demencia, hasta ahora incurable, que se inicia debido al proceso degenerativo irreversible del sistema nervioso, que ataca agresivamente las partes del cerebro que tienen que ver con el pensamiento, la memoria y el lenguaje.

La causa de la enfermedad aún es desconocida, aunque una de sus variantes, la de tipo hereditario, está relacionada con una irregularidad en los cromosomas.

El 40 por ciento de los pacientes tiene antecedentes de demencia, y el 60 por ciento restante aparentemente son casos espontáneos.

Las estadísticas señalan que este padecimiento puede afectar a todos los grupos humanos, sin distinción de raza, clase social ni religión, sin embargo, se ha observado una mayor incidencia en las mujeres. Los especialistas señalan que esto se debe a que tienen un promedio de vida más prolongado.

Algunos síntomas de la enfermedad son:

- Dificultad para expresarse.
- Pérdida significativa de la memoria, especialmente en lo que se refiere a hechos recientes.
- Desorientación en el tiempo y en el espacio.
- Dificultad para tomar decisiones.
- Falta de iniciativa y motivación.
- Depresión y agresión.
- Extrema dependencia.
- Incapacidad para realizar por sí mismo su higiene personal.
- Alucinaciones.
- No reconoce a los familiares ni a los amigos.
- Dificultad para caminar.

El padecimiento abarca un periodo promedio de 8 a 15 años e inevitablemente culmina con la muerte.

La enfermedad de Alzheimer se desarrolla básicamente en tres etapas:

La primera es cuando el sujeto está consciente de que algo está pasando: ya no recuerda qué comió el día anterior y se le dificulta denominar a las cosas por su nombre; recuerda para qué sirven pero no cómo se llaman.

La segunda es cuando el enfermo comienza a sentir angustia, se vuelve agresivo y huraño, va perdiendo la memoria anterior, no recuerda cuándo nació ni la historia de su vida, experimenta cambios de personalidad y comienza a perder la conciencia de sí mismo.

En la tercera etapa, la final, el enfermo ya no tiene conciencia de sí mismo; prácticamente no se mueve, no es capaz de articular ninguna palabra ni de razonar, no recuerda nada y sufre de incontinencia urinaria y fecal.

Hasta ahora no existe ningún medicamento que cure la enfermedad de Alzheimer; los que se comercializan en el mercado -que por cierto son muy costosos- únicamente retardan la afección de las neuronas y mitigan algunos de los síntomas, como la agresividad, la angustia y la paralización.

El Ginkgo Biloba y el mal de Alzheimer

El árbol de ornato denominado *Ginkgo Biloba* es originario de China y cuenta con miles de años de antigüedad; en la actualidad crece en climas templados en diferentes partes del mundo y es el árbol más popular entre las plantas medicinales.

Estos datos han sido difundidos en periódicos científicos que avalan la efectividad de esta planta para regular la circulación de la sangre e incrementar el suministro de oxígeno hacia el corazón, el cerebro y otras partes del cuerpo.

Asimismo, dicha planta se utiliza para mejorar la memoria y aliviar el dolor de los músculos. También actúa como un antioxidante, para resolver problemas de la garganta y reducir la presión sanguínea, el vértigo, la pérdida del oído y la impotencia.

Gracias a todo ello, el *Ginkgo Biloba* es conocido como la «hierba inteligente» de nuestro tiempo; incluso ha mostrado su efectividad para disminuir, en algunos individuos, el desarrollo temprano del desorden de Alzheimer.

Asimismo, un estudio publicado en octubre de 1997 en el diario de la Asociación Médica Americana ofrece una de las mejores evidencias de los beneficios obtenidos al tomar *Ginkgo Biloba*; sin embargo, el tratamiento está lejos de ser curativo y el mundo médico todavía está dividido. Así, en Alemania, el *Ginkgo Biloba* es regulado y vendido como una droga y los doctores la recetan para algunas alteraciones como la demencia leve.

Los investigadores de seis centros médicos de Estados Unidos dieron a 309 pacientes -uno sí y otro no- 120 mg de extracto de *Ginkgo Biloba* todos los días. Después de seis meses, el 27 por ciento de los usuarios -el 14 por ciento del grupo tomó píldoras de azúcar- mostró un moderado desarrollo en sus exámenes de memoria.

Estos efectos fueron comparados con los obtenidos con la utilización de *Tacrine* -una droga prescrita en 1993 como tratamiento para el mal de Alzheimer-, y en ambos tratamientos se observó que dichas sustancias demoraron por seis meses el proceso de este desorden. Sin embargo, *Tacrine* cuesta más de cuatro veces en comparación con *Ginkgo Biloba* (4.20 dólares contra 1.00), además de que el primero es más tóxico. Estudios clínicos en usuarios de *Tacrine* demostraron que éstos desarrollaron peligrosas anormalidades; en contraste, *Ginkgo Biloba* sólo ha provocado problemas en el estómago.

Ginkgo Biloba no es la única sustancia natural que disminuye los problemas de memoria relacionados con el Alzheimer; se menciona que también la vitamina E y la Fosfatodilserina pueden ser útiles.

Fuentes: "Prescripciones para sanar. Guía de suplementos de la A a la Z", James F. Balch y otros, Nueva York, 1998, p. 140.
"Brain Boosters", artículo publicado en Newsweek, noviembre 3, 1997.

Para diagnosticar la enfermedad de Alzheimer se requieren varios estudios. En primer lugar es importante conocer los antecedentes familiares y clínicos del paciente (de enfermedades demenciales, de ingestión crónica de fármacos, hipertensión arterial, Síndrome de Down u otras enfermedades degenerativas del sistema nervioso central, adicción al alcohol, o la presencia de cuadros depresivos).

Desafortunadamente sólo se puede obtener un diagnóstico preciso cuando el paciente fallece, al realizar un análisis de su tejido cerebral.

Antioxidantes vs. Alzheimer

Un estudio dado a conocer en el *New England Journal of Medicine* indica que la demencia causada por el mal de Alzheimer puede frenarse considerablemente con el uso de dos antioxidantes comunes. La citada investigación, que tuvo una duración de dos años, efectuada por el Instituto Nacional de la Senectud de Estados Unidos, reveló que la selegilina -fármaco con el cual se trata el mal de Parkinson- o la vitamina E (la primera en dosis normales y la segunda en dosis altas) retrasan por siete meses, en promedio, la aparición de la incapacidad mental entre quienes padecen la enfermedad en grado moderado.

Ninguna de las sustancias reparó los daños ya causados por el mal, ni se obtuvieron más beneficios administrándolas juntas. Sin embargo, los enfermos que tomaron una u otra conservaron su capacidad para realizar tareas diarias comunes, como vestirse, y no requirieron hospitalización hasta meses después, lo que no sucedió con los pacientes que no tomaron ninguna. Mary Sano, directora del estudio, asegura que "el efecto es considerable, y promete mejorar la calidad de vida de los enfermos y de sus familiares".

Ahora los investigadores planean probar el tratamiento con personas que padecen la enfermedad en sus inicios, con la esperanza de retardar indefinidamente su avance.

Fuente: "Noticias del mundo de la medicina", Selecciones del Reader's Digest, diciembre de 1997.

La violencia contra los enfermos

Según un informe de la Fundación Mexicana para la Salud denominado «Síndrome de deterioro intelectual y padecimientos demenciales», el 10 por ciento de los pacientes con deterioro intelectual son víctima de abusos.

«El maltrato del que son objeto los enfermos proviene de sus propios familiares», señala la enfermera Mayté González Cosío, presidenta de la Asociación Mexicana de Alzheimer y Enfermedades Similares, A. C. (AMAES).

«He sido testigo de casos en los que los enfermos han sido abandonados o amarrados, marginados totalmente; hay quienes terminan como indigentes».

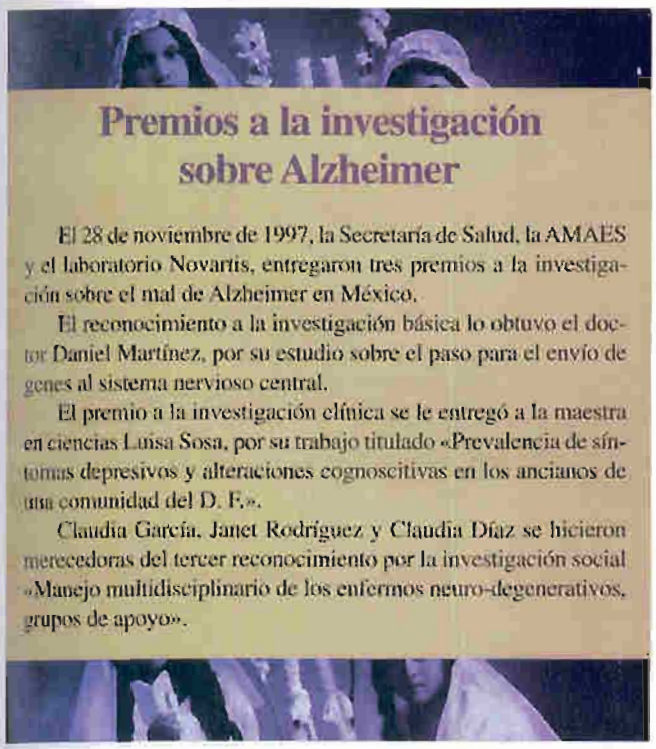
«La gente suele ser agresiva con los enfermos porque no sabe qué les sucede, piensa que están ebrios o drogados.

«El caso de la actriz norteamericana Rita Hayworth, quien padeció Alzheimer, es verdaderamente dramático: sólo hasta su muerte se supo que no era drogadicta, sino que estaba afectada por esta enfermedad. Su hija ahora es la presidenta de *Alzheimer's Disease International*», afirma Mayté González.

La presidenta de AMAES señala que en los programas de salud de México se da prioridad a los niños y a los jóvenes, en cambio, a los miembros de la tercera edad se les relega; cuando las instituciones de salud reciben a los enfermos de Alzheimer, sólo lo hacen por dos días; por su parte, los asilos se niegan a recibirlos, por ello los familiares no tienen opciones para llevarlos a un sitio adecuado donde reciban una atención adecuada.

La única institución especializada en el país es el «Centro de Apoyo Alzheimer», que está ubicada en Av. División del Norte esquina con San Borja, colonia del Valle, en la ciudad de México, donde se atiende a los enfermos durante medio día, siempre y cuando no estén en una etapa muy avanzada del mal.

«La labor de la asociación es orientar a la familia en el sentido de conocer más sobre la enfermedad y cómo mejorar la calidad de vida del paciente y de su familia, pues el mal de Alzheimer llega a terminar con la unidad familiar, lo cual complica aún más la situación», concluye.



Premios a la investigación sobre Alzheimer

El 28 de noviembre de 1997, la Secretaría de Salud, la AMAES y el laboratorio Novartis, entregaron tres premios a la investigación sobre el mal de Alzheimer en México.

El reconocimiento a la investigación básica lo obtuvo el doctor Daniel Martínez, por su estudio sobre el paso para el envío de genes al sistema nervioso central.

El premio a la investigación clínica se le entregó a la maestra en ciencias Luisa Sosa, por su trabajo titulado «Prevalencia de síntomas depresivos y alteraciones cognoscitivas en los ancianos de una comunidad del D. F.».

Claudia García, Janet Rodríguez y Claudia Díaz se hicieron merecedoras del tercer reconocimiento por la investigación social «Manejo multidisciplinario de los enfermos neuro-degenerativos, grupos de apoyo».

Grupos de apoyo de la AMAES en el país

Ciudad de México

Hospital Regional.
«Adolfo López Mateos»,
Av. Coyoacán y Río
Churubusco, Col. Acacias,
C. P. 03100,
Tel: 534-49-51

Colonos Echegaray.
Hacienda de Temixco núm.
12, Bosques de Echegaray,
Naucalpan,
Estado de México,
Tel: 523-15-26

Instituto Nacional de Neurología.
Av. Insurgentes Sur
núm. 3878, Tlalpan,
Tel: 595-80-25

Interior de la república

Aguascalientes, Ags.
Granada núm. 147, Fracc.
«El Dorado».
Tel: (49) 78-61-81
y 78-21-52

Ciudad Valles, S. L. P.
Blvd. núm. 48,
Zona Centro, C.P. 79000
Tel: (13) 82-10-42

Cuernavaca, Mor.
Casa de Reposo «Eisheí»,
Madero núm. 402,
Col. Miraval,
Tel: (73) 12-48-56
y 14-27-31

Hermosillo, Son.
Benavente núm. 80,
Col. Los Arcos,
Tel: (62) 14-66 65

Monterrey, N. L.
José Vasconcelos
núm. 312 Ote,
Col. del Valle,
Tel: (83) 56-67-14

Morelia, Mich.
Aquiles Serdán núm. 947
Col. Centro, C.P. 58000
Tel: (43) 12-49-56

Oaxaca, Oax.
Emilio Carranza núm.
Col. Reforma,
Tel: (95) 13-00-07 y
15-34-02

Puebla, Pue.
Teziutlán Sur núm. 106
Tel: (22) 30-28-18

Reynosa, Tamps.
Hospital de Pemex,
Mascupana s/n,
Col. Petrolera,
Tel: (89) 24-38-25,
ext. 3352

San Luis Potosí, S. L. P.
María Greever núm. 325
Col. Estadio, C.P. 78280
Tel: (48) 15-30-26 y
18-09-34

Torreón, Coah.
Rosas núm. 369,
Col. Jardín,
Tel: (17) 12-21-12

Ciudad Victoria, Tamps.
Díaz Berriozábal
núm. 1054, Col. Centro,
Tel: (13) 14-16-71 y
12-70-30

Gómez Palacio, Dgo.
Mapimí núm. 155,
Col. Industrial Lagunero,
Tel: (17) 29-77-00 y 14-64-45

Mi padre tuvo Alzheimer

«Cuando nos enteramos de que mi padre padecía el mal de Alzheimer -relata la doctora Luz Escher Rangel- fue un golpe muy difícil para toda la familia. En primer lugar, porque sabíamos que él sufría y por lo doloroso que es que tu propio padre ya no te reconozca».

Nuestra entrevistada recuerda que ese suceso fue el parteaguas de su vida, razón por la cual tomó la decisión de dedicar su tiempo a la atención de enfermos de Alzheimer, y más tarde fue presidenta fundadora del «Centro Diurno Francisco Espinosa», en la ciudad de México.

«He comprendido que es fundamental considerar que los pacientes son personas dignas. Hay tratamientos médicos que ayudan a combatir algunos síntomas del Alzheimer, pero definitivamente la mejor terapia es brindarles amor.

«Los enfermos de Alzheimer pierden la memoria mental, pero no su memoria emocional: siguen sintiendo y queriendo a las personas que están cerca de ellos.

«Mi padre dejó de reconocerme, pero cuando yo estaba cerca él estaba más tranquilo, era feliz», asegura.

La doctora Rangel explica que a este tipo de enfermos hay que darles la posibilidad de valerse por sí mismos, aunque sea en las cosas cotidianas.

«No hay que limitarlos, si todavía pueden peinarse o lavarse los dientes hay que dejar que lo hagan, porque para ellos es un logro que les da un sentimiento de fortaleza», finaliza.

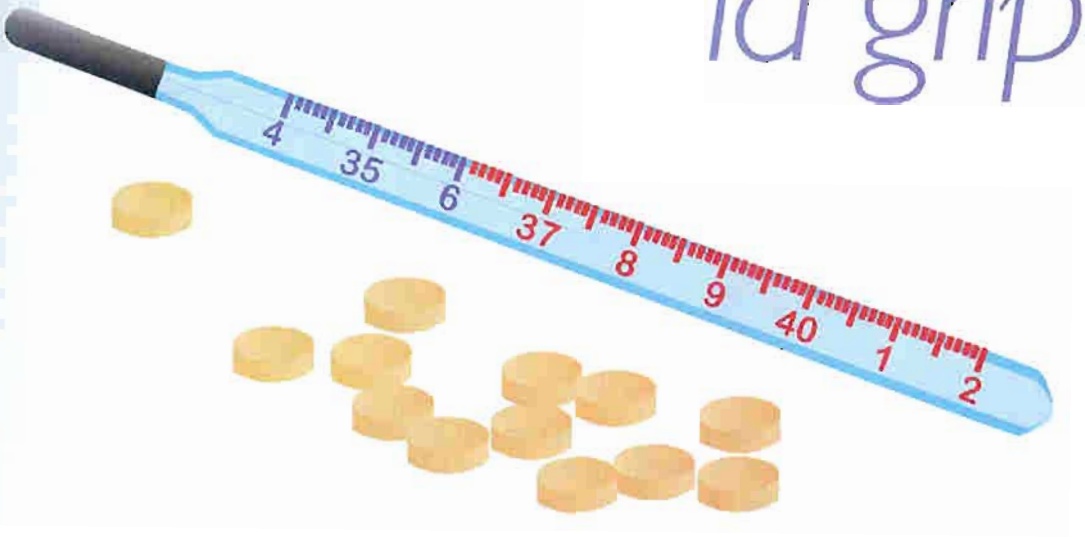
Anabel Hernández

Los enfermos de Alzheimer tienen derecho:

- ✔ A que se respete su vida y su integridad física.
- ✔ A recibir atención médica en la que no se escatimen los recursos de la ciencia.
- ✔ A que se respete cabalmente su dignidad de seres humanos, lo mismo en vida que a la hora de morir.
- ✔ A saber la verdad sobre su estado de salud.
- ✔ A que el médico guarde en secreto las confidencias que reciba del paciente.

Fuente: Fundación Mexicana para la Salud

Los cambios del clima y la temperatura producen una enfermedad común: la gripe



El inicio puede ser un dolor de cabeza, inflamación de la garganta, estornudos, dolores musculares y sensación de tener el «cuerpo cortado».

Con todos esos síntomas no queda la menor duda: tenemos gripe -enfermedad causada por un virus-, la cual se manifiesta con secreción nasal, irritación de ojos y tos.

¿Por qué una enfermedad tan común es tan difícil de combatir? La respuesta es que son más de ¡200 virus! los que causan el resfriado, además de que son muy contagiosos: basta con estar cerca de alguien que está enfermo, saludarlo de mano o agarrar un pasamanos, para contraer gripe.

En promedio, una persona se resfría dos o tres veces al año, sin embargo, la frecuencia depende de la susceptibilidad del individuo; por otra parte, la duración de la enfermedad es de entre cinco y siete días, pero este factor depende en gran medida de la familia a la que pertenezca el virus.

Qué hacer contra un resfriado

Comúnmente, tras los primeros síntomas recurrimos a los antigripales para evitar el resfriado.

Pero, ¿qué tan útiles son? La **Revista del Consumidor** conversó con el doctor José Pérez Neria, jefe del Departamento de Investigación en Salud Ambiental y Fisiología del Instituto Nacional de Enfermedades Respiratorias, quien nos comentó qué es lo más efectivo cuando se adquiere gripe:

Reposo absoluto, al contraer el virus el cuerpo lucha por combatir la infección, por lo que el descanso ayuda al organismo a hacerlo más rápidamente.

Tomar abundantes líquidos para que el cuerpo elimine la mucosidad más fácilmente.

Consumir alimentos que contengan vitamina C; se ha comprobado que esta vitamina ayuda a que la mucosa del aparato respiratorio se defienda mejor contra el virus.

Respecto a los antigripales, el doctor Pérez Neria comenta que como tales no son útiles, ya que por lo general contienen sustancias para combatir la diversidad de síntomas que ocasiona la gripe; lo recomendable es recetar únicamente medicamentos para el malestar.

Por ejemplo, cuando hay fiebre se debe prescribir un medicamento contra ésta y así con otros síntomas como dolor de cabeza, inflamación de la garganta, congestión nasal, etcétera.

No existe ningún medicamento que destruya el virus que causa la gripe.

Qué hay de cierto acerca del uso de antigripales

Gotas para descongestionar la nariz: Su uso ocasiona lo que se conoce como «fenómeno de rebote», es decir, si descongestionan la nariz, pero es porque los vasos sanguíneos (que calientan y humedecen el aire que respiramos) que están inflamados por los efectos de la gripe, se contraen.

Sin embargo, una vez pasado el efecto de las gotas, los vasos sanguíneos vuelven a inflamarse pero con mayor intensidad, por lo que la persona deberá utilizar constantemente las gotas y éstas actuarán contra las defensas naturales del cuerpo.

Un remedio para descongestionar la nariz es aplicarse gotas de una solución de agua y sal (una cucharadita por cada litro).

Inhalaciones: Antes de hacerlo considere que hay personas que son sensibles a la humedad del aire y en ese caso su efecto es contraproducente.

Para saber lo anterior haga una inhalación, y si siente molestias o irritación debe suspenderla de inmediato. La mejor forma para hidratar el cuerpo es la oral, es decir, tomar abundantes líquidos.

Vacunas: Si son efectivas, pero únicamente para ciertos virus o sus familias (los más comunes y los más severos), no hay una vacuna que proteja contra todos los virus.

Las vacunas se aplican a grupos de alto riesgo, como personas de la tercera edad, ya que con el paso del tiempo pierden la capacidad para crear anticuerpos, o bien, para quienes padecen enfermedades como enfisema pulmonar, bronquitis, etcétera.

Recomendaciones para evitar un resfriado

No consumir bebidas heladas, ya que pueden producir un cambio drástico en la temperatura corporal.

Evitar cambios bruscos de temperatura, como entrar a lugares con aire acondicionado.

Incrementar el consumo de líquidos, frutas y verduras, especialmente de cítricos y alimentos ricos en vitamina C.

No fumar en lugares cerrados.

No acudir a lugares donde haya muchas personas si se padece de alguna enfermedad respiratoria.

Vanessa Prieto

Fuentes: Instituto Nacional de Enfermedades Respiratorias.
Food and Drug Administration (FDA).

Conozca cuál tinaco le conviene

Los tinacos para el almacenamiento de agua y su distribución por gravedad se pueden encontrar en el mercado en diversas formas y capacidades, tales como los tradicionales tinacos verticales tipo económico, cilíndricos, horizontales, con base cuadrada, de media luna y redondos apilables, con capacidad de almacenaje que va desde los 400 hasta los 2 mil 500 litros para satisfacer su gusto y las necesidades de toda construcción.

Con base en esta variedad de productos, el Laboratorio de PROFECO realizó un estudio con la finalidad de verificar la calidad que ofrecen los tinacos que hoy en día se comercializan en el mercado.

La investigación tomó como muestra a 13 modelos de tinacos fabricados con polietileno y tres de asbesto, correspondientes a 11 marcas. Todos son de origen nacional y fueron sometidos a 2 mil 240 pruebas para su análisis y evaluación.

Tipos de tinacos

Tinacos de polietileno

Se fabrican comúnmente por moldeo rotatorio. Esta técnica fue desarrollada a principios del siglo XX, pero no fue sino hasta los años sesenta cuando se reemplazaron las resinas de vinilo por los polvos de poliolefina.

En el moldeo rotatorio se forman cuerpos rígidos y resistentes por medio de material plástico pulverizado en moldes calientes que rotan simultáneamente en dos planos perpendiculares.

Las partículas plásticas hacen contacto y se funden sobre las superficies interiores calientes de los moldes, fusionándose en capas hasta que con todos los granos de polvo se obtiene el grosor deseado.

Como este tipo de tinacos se fabrican sin ninguna presión mecánica, resultan estar libres de tensiones que pudieran debilitarlos en alguna zona.

El tinaco en su formación se compone de dos capas de polietileno, una capa exterior es resina pigmentada con negro de humo, cuya función principal es la de evitar el paso de la luz, impidiendo el desarrollo de microorganismos -lama- y la protección contra la degradación producida por las radiaciones ultravioleta.

En cuanto al interior del tinaco, las paredes y el fondo cuentan con una capa de color claro que funciona como aislante térmico, para conservar el agua a una temperatura estable; asimismo permite observar la claridad del agua para definir cuándo el tinaco necesita una limpieza.

Actualmente se pueden encontrar en el mercado tinacos de tres capas, los cuales aparte de las dos mencionadas anteriormente contienen una capa final exterior de color diferente al negro, que da una apariencia más agradable.

Tinacos de fibrocemento (asbesto)

Los tinacos de fibrocemento están hechos con una mezcla de agua, cemento y fibras de asbestos. Con la mezcla de estos elementos se produce un sólido compuesto que tiene las características del concreto y las propiedades del asbesto.

¿Qué pruebas se aplicaron?

Con base en la normatividad vigente (NOM-050-SCFI-1994, «Información comercial-disposiciones generales para productos»; y NMX-C-374-1993-SCFI, «Industria de la construcción-funcionamiento y uso de tinacos. Especificaciones y métodos de prueba»), los tinacos fueron sometidos a las siguientes pruebas:

-Verificación de la capacidad
-Información al consumidor
-Verificación de instructivo
-Verificación de la garantía
-Verificación de acabados
-Verificación dimensional
-Facilidad de instalación
-Resistencia al uso (acoplamiento tapa-registro, resistencia de manejo, prueba de torque y solidez del color)
-Resistencia al paso de luz (opacidad)
-Accesorios

Los detalles con los resultados parciales y la evaluación global de calidad obtenida por cada una de las marcas de tinacos analizadas en el presente estudio se muestran en las siguientes tablas. Si usted requiere mayor información al respecto lo invitamos a comunicarse telefónicamente a la Coordinación de Investigación de PROFECO al teléfono 549-04-95, donde con gusto lo atenderemos.

Fuente: Coordinación General de Investigaciones. PROFECO.

Tinacos de asbesto

Marca	Modelo	Capacidad		Información al consumidor	Instructivo	Garantía	Acabados	Verificación dimensional	Facilidad de instalación	Resistencia al uso	Accesorios	Evaluación global de calidad	Precio ($)
		Indicada	Verificada										
Eureka	Eureka	1100	1071	Incompleta	Presenta	Presenta	☺	☺	☺	☺	Flotador y válvula	82	1,110.80
Mexalit	Mexalit A-1100	1100	1100	Incompleta	Presenta	Presenta	☺	☺	☺	☺	No ofrece accesorios	80	1,033.60
Mexalit	Mexalit HM-1100	1100	1056	Incompleta	Presenta	Presenta	☺	☺	☺	☺	No ofrece accesorios	80	1,118.70

Tinacos de polietileno con bicapa

Marca	Modelo	Capacidad		Información al consumidor	Instructivo	Garantía	Acabados	Verificación dimensional	Facilidad de instalación	Resistencia al uso	Resistencia al paso de luz	Accesorios	Evaluación global de calidad	Precio ($)
		Indicada	Verificada											
Rotoplas	Rotoplas	1100	1125	Completa	Presenta	Presenta	☺	☺	☺	☺	☺	Válvula de alimentación de plástico, flotador de plástico, jarro para aire de plástico y multiconector.	100	968.90
Plastinak	Plastinak Negro	1100	1057	Completa	Presenta	Presenta	☺	☺	☺	☺	☺	Válvula de alimentación de bronce, flotador y conector de bronce.	97	856.50
Ecoplas	Super Ecoplas	1200	1181	Completa	Presenta	Presenta	☺	☺	☺	☺	☺	Jarro de aire de plástico y conector de plástico	94	723.40
Eureka, S.A. de C.V.	Europlast	1100	1097	Incompleta	Presenta	Incompleta	☺	☺	☺	☺	☺	No ofrece accesorios.	88	740.05
Mexalit	Polyplas	1100	1095	Incompleta	Presenta	Incompleta	☺	☺	☺	☺	☺	Válvula de alimentación de bronce y flotador de bronce.	85	831.00
Cemix, S.A. de C.V.	Cemix	1100	1113	Incompleta	Presenta	Incompleta	☺	☺	☺	☺	☺	Válvula de alimentación de plástico y flotador de plástico.	83	807.00
Giroplas	Giroplas	1100	1068	Completa	Incompleto	No presenta	☺	😐	☺	☺	☺	No ofrece accesorios.	82	720.00
Técnica y Diseño en Tanques, S.A.	Tinacos Delta	1200	1087	Incompleta	Presenta	No presenta	☺	☺	☺	☺	☺	No ofrece accesorios.	81	1,130.00

Recomendaciones para comprar un tinaco

• Determine la capacidad del tinaco que va a adquirir; para ello considere un gasto de 150 litros por persona al día.
• Al comprar su tinaco exija la entrega de su garantía por escrito, asimismo deben proporcionarle un manual de instalación.
• Algunas marcas ofrecen, en la compra del tinaco, accesorios para la plomería, verifique que éstos ensamblen perfectamente con el tinaco.
• Al transportar el tinaco tenga la precaución de no golpearlo, ya que puede sufrir daños que afecten el funcionamiento del mismo.
• Cerciórese de que el interior del tinaco no presente ningún defecto, como ampollas, huecos, rebabas ni partes punzocortantes, ya que éstos pueden propiciar la formación de microorganismos.
• Revise que exista un buen acoplamiento entre la tapa y la boca del tinaco para evitar la entrada de polvo e insectos al interior.
• Verifique que el fondo del tinaco esté diseñado para retener un volumen pequeño de agua, en el cual se depositan los sólidos e impurezas; este diseño tiene como fin asegurar que el tinaco sólo provea de agua limpia.

Cómo limpiar un tinaco

Material necesario:
• Cepillo de cerdas duras para tinacos de asbesto-cemento.
• Cepillo de cerdas suaves para tinacos de polietileno.
• Una barra de jabón.
• Cloro.
• Cuchara.
• Una jerga o trapo limpio.

Procedimiento:
Se corta el suministro de agua hacia el tinaco y se vacía, dejando unos 5 cm de líquido en el fondo para su limpieza.
Se cierra también la llave conectada a la red de distribución, es decir, la llave de salida del agua.
Con el cepillo de cerdas duras o suaves (según sea el tipo de tinaco) y la barra de jabón se tallan las paredes y el fondo.
Se abre la llave de nariz para retirar el máximo de sólidos asentados en el fondo.
Se realiza la limpieza de las paredes y el fondo con agua, tallando con una jerga o trapo limpio.
Se abre la llave de suministro para llenar el tinaco y se deja que escurra un poco de agua por la llave nariz para el último enjuague, así se evitará que los residuos de jabón contaminen la red principal.
Por último se cierra la llave de nariz y se abre la llave que conecta al tinaco con la red de distribución.
Una vez limpio y lleno el tinaco se agregan tres cucharadas de cloro por cada 10 litros de agua para desinfectarla. Es importante mantenerlos siempre bien tapados para evitar que se contaminen con polvo, basura o insectos.

Recomendaciones generales
• La limpieza de su tinaco se debe realizar por lo menos cada tres meses.
• Aunque usted mantenga limpio el tinaco es conveniente hervir o purificar el agua por cualquier otro medio antes de utilizarla para beber o preparar alimentos.

Tinacos de polietileno con bicapa

Marca	Modelo	Capacidad		Información al consumidor	Instructivo	Garantía	Acabados	Verificación dimensional	Facilidad de instalación	Resistencia al uso	Resistencia al paso de luz	Accesorios	Evaluación global de calidad	Precio ($)
		Indicada	Verificada											
Rotomex	Rotomex	1100	951	Incompleta	Incompleto	No presenta	☺	☺	☺	☺	☺	Válvula de alimentación de cobre y flotador de cobre.	78	799.80
División Química Plásticos Rex, S.A.	Ecoplus	1200	1065	Incompleta	No presenta	No presenta	☺	☺	☺	☺	☺	No ofrece accesorios.	78	747.50
Técnica y Diseño en Tanques, S.A. de C.V.	Duraplas	1200	1095	Incompleta	No presenta	No presenta	😐	☺	☺	☺	☺	Válvula de alimentación de plástico y flotador de plástico.	75	876.30
Ecoplast	Ecoplast	No indica	830	Incompleta	No presenta	No presenta	☺	☺	☺	☹	😐	No ofrece accesorios.	54	805.00

Tinacos de polietileno con tricapa

Marca	Modelo	Capacidad		Información al consumidor	Instructivo	Garantía	Acabados	Verificación dimensional	Facilidad de instalación	Resistencia al uso	Resistencia al paso de luz	Accesorios	Evaluación global de calidad	Precio ($)
		Indicada	Verificada											
Plastimak	Triplast	1100	1060	Completa	Presenta	Presenta	☺	☺	☺	☺	☺	Válvula de alimentación de cobre, conector de cobre y flotador de cobre.	97	967.00

Tabla de ponderación
Cómo se calificó cada aspecto evaluado

Información al consumidor: 3 puntos
Instructivo: 3 puntos
Garantía: 3 puntos
Acabados: 10 puntos
Dimensional: 10 puntos
Facilidad de instalación: 10 puntos
Acoplamiento tapa-registro: 10 puntos
Resistencia de manejo: 15 puntos
Solidez del color: 6 puntos
Capacidad real: 10 puntos
Prueba de torque: 10 puntos
Opacidad: 10 puntos

Cómo usar su tinaco

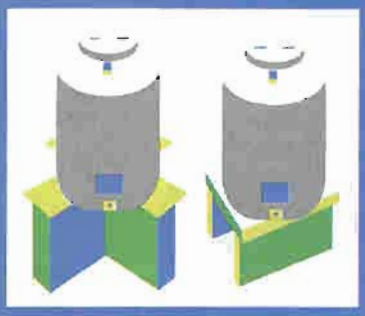
- El tinaco no debe ser arrastrado; cuando éste es de polietileno puede hacerlo rodar, pero si es de fibrocemento tiene que desplazarlo rodándolo sobre el borde del fondo y procurando formar un ángulo aproximado de 45 grados con respecto al piso.

- No coloque objetos pesados sobre los tinacos.

- Para subir un tinaco de polietileno quite la tapa y pase una cuerda por la boca hasta la conexión de salida y amárrelo por fuera, aproximadamente a la mitad del tinaco y súbalo a su azotea.

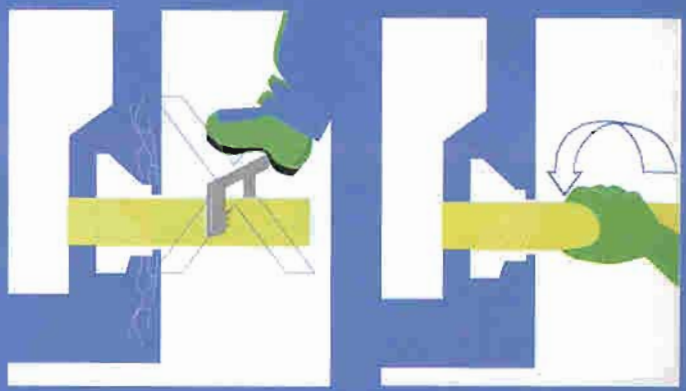
- Si el tinaco es de fibrocemento, deje que el izamiento lo realicen los especialistas de la tienda donde lo compró, ya que éste debe realizarse con mucho cuidado para no dañar la fachada de la vivienda ni el mismo tinaco.

- Cada tinaco requiere de una base acorde con su diámetro, forma y material, ya que ésta tiene como función distribuir uniformemente el peso del líquido que contiene en la loza de la azotea, así como facilitar la instalación de la tubería que alimentará a la vivienda.



- Todos los tinacos cuentan con una salida para la conexión de la tubería al tinaco que conducirá el agua a la vivienda. Al instalar su tinaco no exceda el torque normal entre conexiones (es decir, no apriete demasiado), ya que si lo hace ocasionará los siguientes daños: pérdida de conicidad del roscado de la brida; el niple queda flojo; el niple sobresale por la parte interna del tinaco con riesgo de dañar el refuerzo; o bien, la brida puede ser removida de su base. Todo lo anterior originará fugas de agua inmediatamente.

- Se recomienda que existan cuando menos 2 m de diferencia entre la altura de la salida de agua del tinaco y la regadera, para tener una buena presión de salida.



- Para la instalación, siga las instrucciones de los diagramas que se encuentran anexos a su tinaco.
- Los tinacos tienen una abertura o registro que permite la instalación de la válvula y el flotador para el control del nivel del agua, estos accesorios pueden ser de latón cobrizado o de polietileno, para evitar la corrosión y proteger la calidad del agua.

El mercado de las tintorerías en el D.F.

y la NOM-067

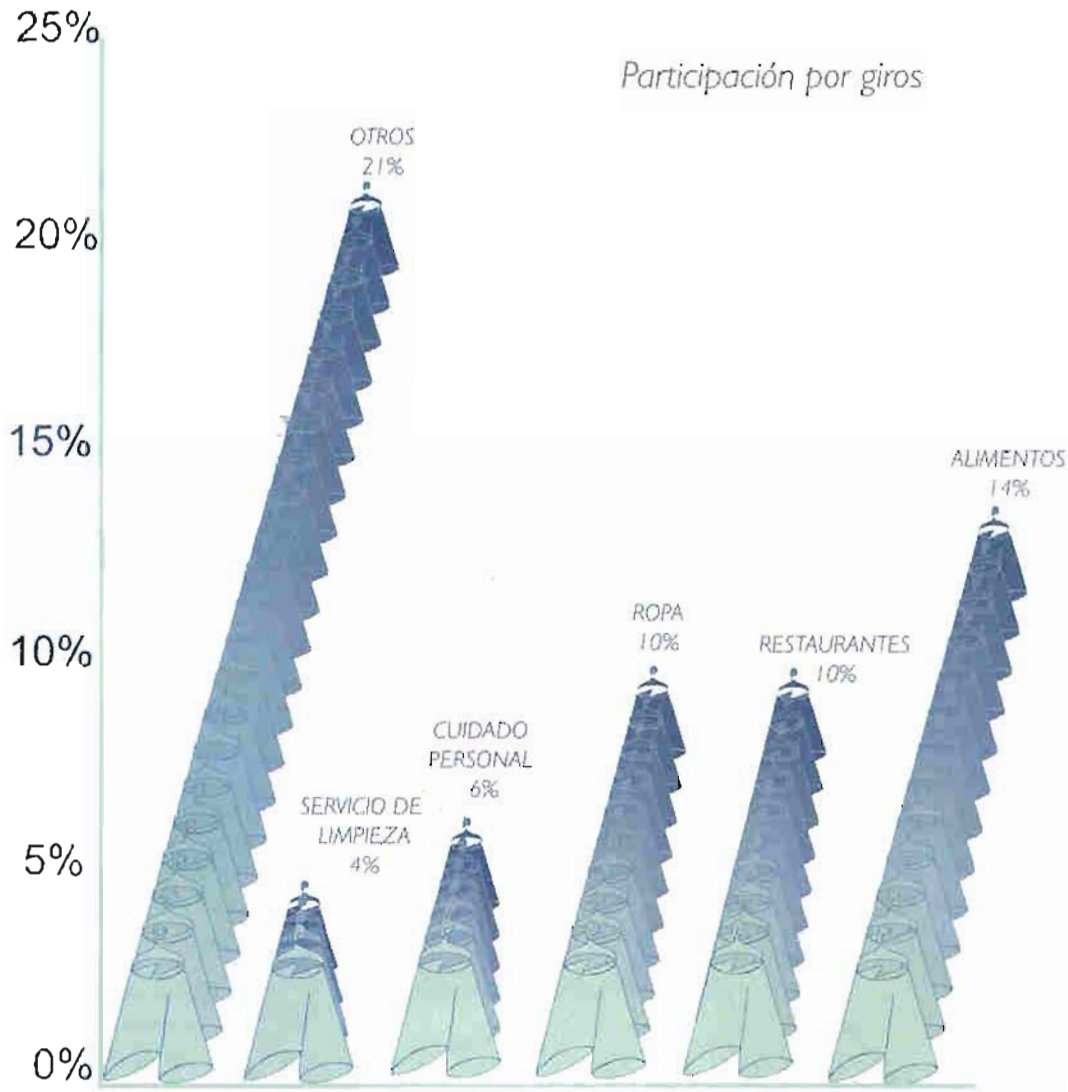
La época actual y la acelerada dinámica en la que muchas veces vivimos, en ocasiones no nos permiten realizar ciertos quehaceres.

Uno de ellos es el lavado y planchado de la ropa, por lo que se suelen contratar los servicios que brindan las tintorerías y lavanderías, lugares a los que enviamos prendas que requieren de procesos especiales para su limpieza o en los que hacemos uso del autoservicio de lavado.

De acuerdo con las características actuales del mercado, estos establecimientos se dividen en dos grupos:

Tintorerías, lavanderías y planchadurías: Consideradas pequeñas empresas o negocios familiares «tradicionales», ya que la mayoría es atendida por sus dueños.

Las tintorerías tienen su origen en la década de los cuarenta; poco tiempo después surgieron las lavanderías que utilizaban gas nafta como solvente desmanchador y posteriormente las planchadurías con plantas de lavado en seco.



Fuente: Asociación Mexicana de Franquicias, al mes de julio de 1997.

Las franquicias: Cuentan con instalaciones y maquinaria de «punta», así como una imagen moderna en sus locales. Por lo general están constituidas como sociedades anónimas.

A partir de la apertura comercial en nuestro país, con el ingreso al Acuerdo General sobre Aranceles y Comercio (GATT), hoy Organización Mundial de Comercio (OMC), y posteriormente con la firma del Tratado de Libre Comercio (TLC), hubo cambios significativos en materia de inversiones extranjeras y de propiedad industrial, ello con el fin de fomentar la inversión y propiciar el marco legal que regulara las actividades de las franquicias.

Las franquicias aparecieron formalmente en México en 1989, y actualmente hay aproximadamente 400 empresas de este tipo.

No obstante que este concepto se relaciona con el término de inversión extranjera, cabe señalar que hasta febrero de 1996, el 58 por ciento de las franquicias que operan en nuestro país son de origen nacional, en tanto que del restante 42 por ciento, más del 90 por ciento son marcas extranjeras operadas por empresarios y capital mexicanos.

El proceso de lavado

Tanto en las tintorerías tradicionales como en las de franquicia, los pasos básicos para el lavado y planchado de prendas de vestir son cuatro.

Recepción y revisión de la prenda.

Clasificación por tipo de tela antes de iniciar el lavado. La diferencia en el proceso de lavado radica en el tipo de químico desmanchador utilizado, que puede ser percloretileno, que lava mejor, o nafta, que es una sustancia más económica que no contamina.

Verificación o control de calidad, la prenda se revisa para detectar detalles.

Planchado, el cual depende del tipo de tela, tamaño y color.

La NOM-067 y la información a los consumidores

El 20 de abril de 1995, en el *Diario Oficial de la Federación* se publicó la norma 067, en la que se establecen los requisitos de información que deben cumplir las lavanderías, planchadurías, tintorerías y similares.

Según este ordenamiento, la información comercial que proporcionen los prestadores del servicio debe ser:

Clara y veraz.

En idioma español.

En el interior del establecimiento y a la vista del consumidor deben estar la tarifa actualizada de precios en moneda nacional, el horario de servicio, la forma de pago y el número de afiliación a la cámara correspondiente (Canalava o Canaco).

Respecto a las órdenes de servicio (notas), éstas deberán señalar:

Precio del servicio a efectuar en cada una de las prendas.

Descripción de cada prenda, así como las condiciones en las que se recibe (para ello debe revisarse previamente).

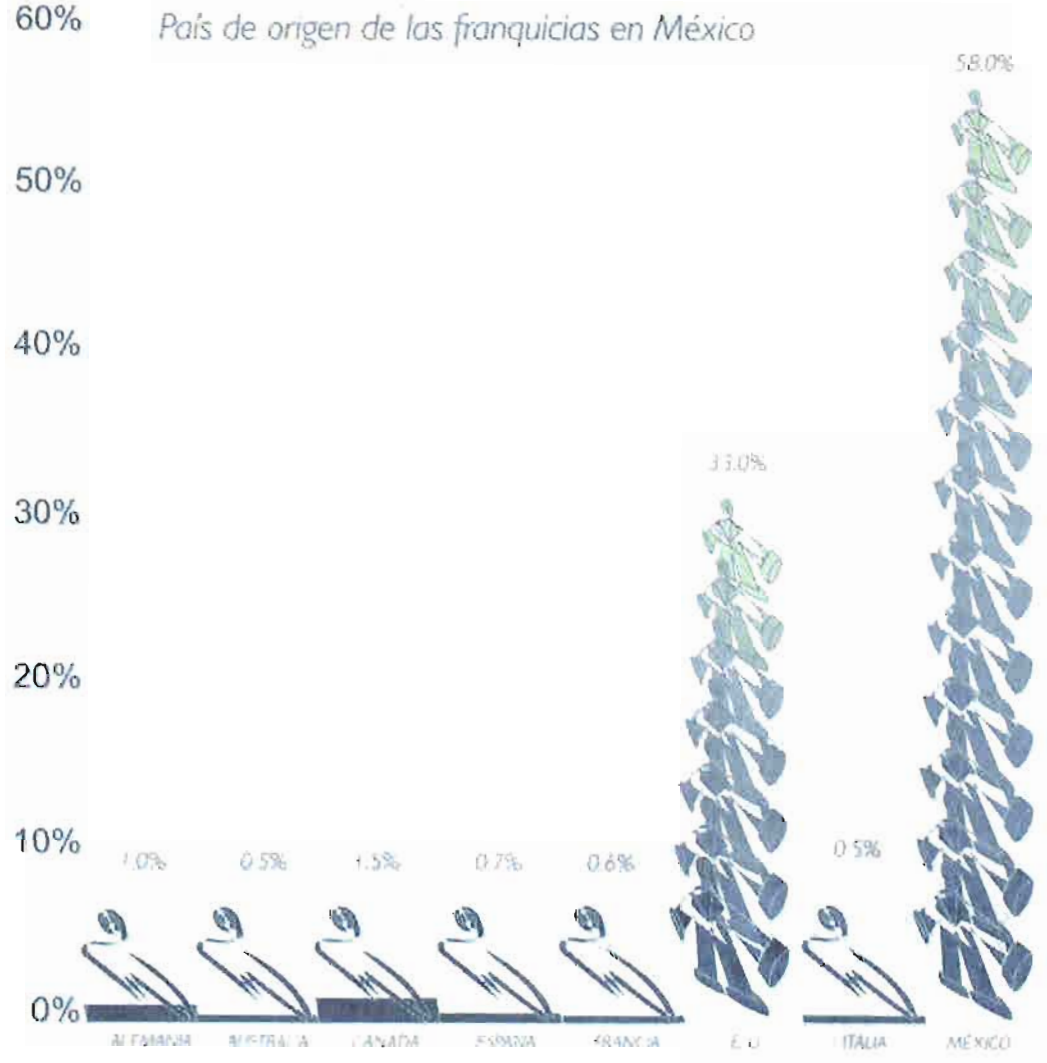
En su caso, la mención de que el prestador del servicio no se hace responsable de los objetos olvidados en la prenda.

Fecha de entrega

Formas de indemnización al consumidor, cuando por motivos imputables al prestador del servicio, la prenda se extravíe o sufra deterioro.

Al momento de recibir la prenda, el consumidor deberá comprobar que el servicio se realizó de acuerdo con lo contratado, en caso contrario debe indicar la deficiencia para que se corrija, sin costo extra.

Amigo consumidor, recuerde que el cumplimiento de la norma oficial es muy importante para garantizar un buen servicio. Haga valer sus derechos: si la información comercial o la orden de servicio no cumple con lo estipulado, acuda a PROFECO a interponer su queja.



Un vistazo al mercado

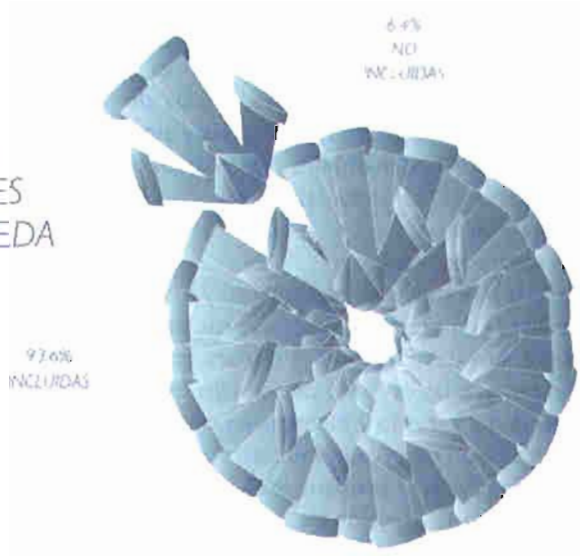
Con el fin de informar a los consumidores sobre el cumplimiento de la NOM-067, durante la segunda quincena de diciembre, la Dirección de Mercadotecnia Social realizó una investigación sobre el mercado de tintorerías en el Distrito Federal.

A fin de recabar información sobre las características de las tintorerías y obtener un listado con el nombre, ubicación y teléfono de las mismas, se visitó al presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Lavanderías (Canalava), Carlos Maya de Anda, y al director general de la Asociación Mexicana de Franquicias, Adolfo Crespo.

Las tintorerías tradicionales afiliadas a Canalava en el D. F. son 350, aunque contando el área metropolitana hay un total de 800; las que operan bajo el concepto de franquicia son 90; para la muestra se eligieron de manera aleatoria 41 tintorerías.

Los investigadores acudieron como consumidores a las tintorerías para comprobar si efectivamente se cumple con la NOM-067, y obtuvieron los siguientes resultados:

Se observó que en el 97.5 por ciento de las tintorerías visitadas la información de las órdenes de servicio es clara, veraz y está redactada en idioma español.



De las tintorerías tradicionales, el 93.6 por ciento cuenta con una pizarra donde se señalan las tarifas en moneda nacional por tipo de prenda, mientras que el 6.4 por ciento no tenía estos datos a la vista. En el caso de las franquicias, todas cumplen con dicho requisito.

Respecto al horario de atención al público, el 90.3 por ciento de las tintorerías tradicionales lo incluye en su pizarrón; en el caso de las franquicias, todas (100%) lo mencionan; esto también sucede con la información sobre la forma de pago (que es contra entrega de la prenda) y con el número de afiliación a Canalava o a Canaco.

Sobre estos dos últimos aspectos, sólo el 74.4 por ciento de las tintorerías tradicionales incluyen la forma de pago y únicamente el 22.6 por ciento muestra su número de afiliación.

En cuanto al registro de los contratos u órdenes de servicio ante PROFECO, el 92.7 por ciento de los establecimientos está registrado.

Por otro lado, en el 80.7 por ciento de las tintorerías tradicionales se incluyen las cláusulas y las garantías de servicio y el cien por ciento de las franquicias las presentan.

Respecto a los demás ordenamientos de la NOM-067, como son: que el prestador sea una persona física o moral legalmente constituida, el lugar donde se presta el servicio, vigencia, garantías y causas de rescisión, el 97 por ciento cumplió.

TINTORERÍAS (FRANQUICIA) TARIFA EN MONEDA NACIONAL HORARIO DE SERVICIO Y NÚMERO DE AFILIACIÓN A LA CÁMARA CORRESPONDIENTE

100.0% INCLUIDAS

COMPARATIVO DE TARIFAS		
PRENDA	TINTORERÍAS TRADICIONALES* (PROMEDIO)	TINTORERÍAS FRANQUICIADAS** (PROMEDIO)
PANTALÓN FALDA (SENCILLA)	$12.70 $12.70	$16.90 $16.90
SACO	$12.70	$16.90
CONJUNTO PARA DAMA (2 PZAS.)	$21.60	$33.80
TRAJE PARA CABALLERO (2 PZAS.)	$21.60	$33.80

Fuente: Información obtenida directamente de las tintorerías al 10 de octubre de 1997.

**En algunas tintorerías se observaron precios por encima del promedio, por ejemplo, por un pantalón se cobran hasta $ 19.00 y por un traje de caballero (dos piezas) $ 38.00.*

***En algunas sucursales se observaron precios variables que no rebasaron los $ 3.00 de diferencia.*

Qué hay sobre las tarifas

De acuerdo con la Ley Federal de Competencia Económica, publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 24 de diciembre de 1992, las tarifas del servicio de tintorerías fueron liberadas, por lo que los precios se fijan con base en los criterios de costos, la zona en la que se encuentra ubicado el establecimiento, etcétera.

Para dar un ejemplo de la variación de las tarifas de lavado de prendas se consideraron los costos de un pantalón, una falda (sencilla), un saco, un traje para caballero y un conjunto para dama, ambos de dos piezas. Se observó que los precios promedio de las franquicias se encuentran aproximadamente 31 por ciento por encima de las tradicionales, como podrá observar en el cuadro anexo.

Respecto a los tiempos de entrega, en todas las tintorerías es de tres días en promedio. Cabe mencionar que en las tintorerías de franquicia se proporciona el servicio express (la prenda se entrega en una hora aproximadamente), el cual tiene un costo promedio de $ 21.00 por pieza.

En algunas tintorerías tradicionales se da el «servicio rápido», el cual depende de las cargas de trabajo y de que la prenda se lleve antes de las 11:00 horas; si es así la ropa se entregará el mismo día sin cargo extra.

De acuerdo con información proporcionada por la Dirección General de Quejas y Conciliación de PROFECO, durante 1996 se presentaron 862 quejas en contra de proveedores del servicio de tintorerías. En tanto que durante 1997 se recibieron 768 quejas, presentándose como motivos de denuncia: deficiencia en el servicio, pérdida del bien, daños a la prenda y negativa de entrega de documentos.

Se detectó que el 80 por ciento de los encargados de las tintorerías desconocen la NOM-067, lo cual denota falta de capacitación al personal.

La Ley Federal de Protección al Consumidor

Aunque la LFPC no contempla de manera particular ordenamientos específicos que regulen el servicio proporcionado por las tintorerías, sí incluye las obligaciones a las cuales deben apegarse los proveedores de cualquier bien o servicio.

Todo proveedor está obligado a respetar los precios, cantidades, intereses, cargos, comisiones, plazos, fechas, modalidades, reservaciones y demás condiciones conforme a las cuales se hubiere ofrecido, obligado o convenido con el consumidor... (art. 7).

Los proveedores están obligados a respetar los precios y tarifas acordados, fijados, establecidos, registrados o autorizados por la SECOFI o por cualquier otra dependencia federal, en los términos de la legislación de la materia (art. 8).

El proveedor tiene obligación de entregar al consumidor factura, recibo o comprobante, en el que consten los datos específicos de la compraventa, servicio prestado u operación realizada (art. 12).

El proveedor está obligado a entregar el bien o a suministrar el servicio de acuerdo con los términos y condiciones ofrecidos o implícitos en la publicidad o información desplegados, salvo convenio en contrario o consentimiento escrito del consumidor (art. 42).

Salvo que medie mandato judicial o disposición jurídica que exija el cumplimiento de algún requisito, ni el proveedor ni sus dependientes podrán negar al consumidor la venta, adquisición, renta o suministro de bienes o servicios que tengan en existencia (art. 43).

Recomendaciones

Antes de contratar el servicio de tintorería visite varios establecimientos y compare precios.

Verifique frente al encargado el estado de las prendas, muéstrele las manchas y menciónele qué sustancia las provocó, revise si le faltan botones a la ropa y cerciórese de no olvidar objetos en los bolsillos.

Asegúrese de que en la orden de servicio (nota) el proveedor incluya su nombre, dirección o teléfono, así como la fecha de entrega, número de prendas y tarifa respectiva.

Compruebe que en la parte posterior de la nota aparezca la responsabilidad que tiene el prestador por daños que pudiera sufrir la prenda durante el servicio.

En caso de enfrentar algún problema recuerde que puede acudir a PROFECO para recibir asesoría e información.

Fuente: Dirección de Mercadotecnia Social, PROFECO.

Agencias funerarias de la ciudad de México

Inexorablemente, el ser humano cumple tres etapas a lo largo de su vida: nacer, crecer y morir. Esta última siempre constituye un hecho lamentable y a veces, por lo inesperado del acontecimiento, se hacen gastos que desequilibran el ingreso familiar y acentúan la desesperación y el malestar.

En cumplimiento a su objetivo de informar a la población consumidora sobre las opciones de compra o contratación de bienes y servicios, la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) realizó un estudio comparativo de tarifas y servicios proporcionados por algunas agencias funerarias en el Distrito Federal.

Además se citan los principales ordenamientos que regulan la actividad de dichos servicios.

Breve historia

En nada eran tan supersticiosos nuestros ancestros como en los ritos y ceremonias que se le rendían a los muertos en el antiguo México.

Estos actos en ocasiones duraban semanas, y dependiendo de la importancia del personaje, los rituales incluían vestimentas con adornos de piedras preciosas y ofrendas. Por ejemplo, si el muerto había sido militar, lo vestían como el dios Huitzilopochtli; si era

mercader, como Jacatecutli; al que moría ahogado se le ataviaba como a Tláloc y al que era ajusticiado, como Tlazotéotl.

Actualmente existen empresas que se encargan de proveer los ataúdes, objetos y vehículos relacionados con las exequias y los trámites jurídicos y administrativos correspondientes.

El establecimiento de funerarias en nuestro país se inició por el decreto del 31 de julio de 1859, expedido por el presidente Benito Juárez, en el que la autoridad civil asumió la responsabilidad sobre los cementerios, camposantos, bóvedas o criptas mortuorias que antes tenía la iglesia.

Hoy en día, tanto la actividad de las agencias funerarias como del manejo de cadáveres están regulados por ordenamientos mercantiles y de salud.

Cuadro 1 Comparativo de Servicios Funerarios

Concepto				Agencias Funera	
				Pant. Francés	Fun. Gay. F. C.
Servicios básicos	Trámites legales			$ 800.00	$ 2,484. 00
	Traslado del cuerpo a la funeraria			$ 400.00	$ 989. 00
	Preparación del cuerpo (amortajamiento)			$ 240.00	$ 2,277. 00
Ataúdes	Costo del ataúd				Modelo Aztracán
		Madera	Económico	$ 6,000.00 (cedro)	$ 391. 00
			Lujoso	$14,000.00 (caoba)	$159,850.00
		Metal	Económico	$ 1,000.00	$ 391. 00
			Lujoso	$ 25,000.00	$ 92,950.00
Salas de velación (1)	Para 30 personas			$ 4,800.00	$ 4,094. 00
	Para 40 personas			$ 4,800.00	$ 8,698. 00
	Para 70 personas			$ 4,800.00	$ 21,735.00
	Para 100 personas			$ 4,800.00	—— o ——
	Equipo para velación a domicilio			$ 600.00	$ 2,415. 00
Transporte al panteón	Carroza fúnebre			$ 850.00	$ 3,220. 00
	Pullman para 20 personas			—— o ——	$ 1,840. 00 (36 pers.)
Cremación (2)	Urna			$ 500.00	$ 1,242. 00
	Horno			$ 1,200.00	$ 1,150. 00
	Nicho a perpetuidad			$ 4,800.00	Sólo en paquete
Servicios complementarios (Planes básicos de inhumación y cremación)	**Inhumación** (3)			$ 11,980.00 Serv. 1,2,3,4,5, 8 y 9	$ 10,000.00 Serv. 1,2,3,4,5,6 7,8 y 9
	Cremación (3)			$ 10,890.00 Serv. 1,2,3,4,5,8,9, 10 y 11	$ 10,000.00 Serv. 1,2,4,5,6,7 8,9,10 y 11

Principales ordenamientos legales

Norma Oficial Mexicana

El 13 de julio de 1994 se publicó en el *Diario Oficial* la **NOM-036-SCFI-1994**, que contiene los elementos informativos para la Contratación de Servicios Funerarios. Los principales aspectos que contempla son:

- La obligación de pago en moneda nacional; en caso de ser moneda extranjera, debe ser su equivalente de acuerdo con el tipo de cambio que rija en el lugar y fecha en la que se realice el pago.
- Las agencias funerarias y los concesionarios deben registrar previamente ante PROFECO el o los modelos de contrato para las diversas opciones de servicio.
- Todo contrato, para su validez, debe estar escrito en idioma español y sus caracteres serán legibles a simple vista.
- La información y/o publicidad no deberá inducir a error o confusión al contratante y debe citar la Norma.
- Las agencias y los concesionarios pondrán a disposición del público un manual o instructivo con información clara y precisa sobre los trámites mi-

Grandes						
	García López	Funeral. Ángeles	Inhum. a Futuro	Jard. Guadalupano	Pomp. Fúnebres	Velatorio García
	$1,215.00	Sólo en paquete	$ 400. 00	$ 895.00	$ 172.50	$ 230.00
	$ 862.50	Sólo en paquete	Sólo en paquete	En el D. F. $ 395.00	$ 287.50	$ 200.00
	$ 862.50	Sólo en paquete	Sólo en paquete	Sólo en paquete	$ 690.00	Sólo en paquete
	$ 2,760.00	$9,798. 00	$ 2,000.00	$1,300.00	$ 920. 00	$ 1,150.00
	No maneja	—— o ——	$ 9,000.00	$ 7,000.00	$ 8,626.50 Cedro	$ 11,787.00
	$ 1,955.00	$ 4,209. 00	$ 2,000.00	$ 1,300.00	$ 1,380.00	$ 1,495.00
	$ 81,900.00	—— o ——	$ 9,000.00	$ 2,650.00	$ 7,820.00	$ 7,130.00
	$ 5,232.50 (20 pers.)	Sólo en paquete	Sólo en paquete	$ 530.00	—— o ——	$ 550.00
	$ 7,475.00	Sólo en paquete	—— o ——	$ 530.00	$ 690.00 (50 pers.)	$ 550.00
	$13,800.00 (60 pers.)	Sólo en paquete	—— o ——	$ 530.00	—— o ——	$ 550.00
	—— o ——	Sólo en paquete	—— o ——	$ 530.00	—— o ——	$ 550.00
	No maneja	Sólo en paquete	—— o ——	$ 195.00	$ 402.50	$ 200.00
	$ 862.50 (panel)	Sólo en paquete	Sólo en paquete	$ 390.00	$ 414.00	$ 250.00
	$ 2,639.25 (21 pers.)	Sólo en paquete	Sólo en paquete (30 pers.)	$ 520.00 (38 pers.)	$ 480.00 (36 pers.)	$ 350.00 (30 pers.)
	$ 2,185.00 (Latón) $10,580.00 Piedad	Sólo en paquete	Sólo en paquete	$ 316.25 Madera $ 70.00	$ 517.50 Mármol	$ 150.00
$ 3,450.00	Bono	—— o ——	Sólo en paquete	$ 864.00	—— o ——	—— o ——
	—— o ——	—— o ——	—— o ——	$ 933.00	—— o ——	—— o ——
	$ 5,721.25 Serv.1,2 ataúd mental, 4,8	$ 4,209. 00 Serv.1,2,3,4,5,6,7 y 8	$ 3,550.00 Serv.1,2,3,4,5,6 y 7	$ 3,420. 00 Serv.1,2,3,4,5 y 9	$2,875.00 Serv.1,2,3,4,5 y 6	$ 2,795.00 Serv.1,2,3,4,5,6,7, 8 y 9
	$ 5,721.25 Serv.1,2 ,4,10 y 11	$ 5,129. 00 Serv.1,2,4,6,10 y 11	$ 4,050.00 Serv.1,2,4,5,6,10 y 11 y 11	$ 2,895. 00 Serv.1,2,3,4,5,6*,9,10 Sin urna ni cremación	$2,875.00 Mismos servicios	$ 2,445.00 Serv.1,2,3,4,5,6,8,9 y 10 No manejan der. de horno y nicho

nimos y demás características para garantizar la contratación de los servicios funerarios.

- Las agencias funerarias proporcionarán las diversas opciones para contratar servicios, ya sean individuales o colectivos, si el servicio es foráneo o local, si es de utilización inmediata o a futuro, con desglose de conceptos y cobros o derechos por cada uno de los servicios.

Fuente: Elaborado con información proporcionada por las agencias funerarias durante el periodo del 9 al 12 de enero de 1998, PROFECO.

Nota: Todas las tarifas incluyen IVA y están sujetas a cambios sin previo aviso.

(1) En el equipo de velación están incluidos candelabros, cristo y velas.
(2) La tarifa por el servicio de cremación depende del panteón donde se realice. Por ejemplo, en los panteones de Xilotepec y de Dolores (del D. D. F.), la tarifa es de $ 450.00. En IZAS (crematorio particular) es de $ 862.00.
(3) **Incluye:** 1. Traslado del cadáver 2. Trámites ante Registro Civil 3. Ataúd de madera 4. Capilla 5. Carroza 6. Pullman para acompañantes 7. Personal para maniobras 8. Amortajamiento o preparación del cuerpo 9. Equipo de velación 10. Urna 11. Cremación

* El costo del pullman varía de acuerdo con la colonia a la que se dirija.

Cuadro 2

Comparativo de Servicios Funerarios

Concepto				Velator. Juárez	Funer. Sta. Rosa.	Anglo Amer.	Agencias Fu... Hispanoameric.
Servicios básicos	Trámites legales			$ 287.50	$ 200. 00	$ 250. 00	Sólo en paquete
	Traslado del cuerpo a la funeraria			$ 230.00	$ 100. 00	Sólo en paquete	Sólo en paquete
	Preparación del cuerpo (amortajamiento)			$ 460.00	Sólo en paquete	Sólo en paquete	Sólo se viste y maquilla al cadáver
Ataúdes	Costo del ataúd	Madera Cedro	Económico	$ 977.50	—— o ——	$ 650.00	$1,800. 00
			Lujoso	$ 7,475.50	—— o ——	$ 8,300. 00	$16,000. 00
		Metal	Económico	$1,380.00	$ 1,250. 00	$ 1,300. 00	$ 2,200. 00
			Lujoso	$ 7,475.50	$ 5,000.00	$ 7,000. 00	$14,000. 00
Salas de velación [1]	Para 30 personas			—— o ——	$ 200. 00	—— o ——	Sólo en paquete
	Para 40 personas			—— o ——	$ 200. 00	$ 500. 00	Sólo en paquete
	Para 70 personas			$ 517.50 (50 pers.)	$ 200. 00	—— o ——	—— o ——
	Para 100 personas			—— o ——	$ 200. 00	—— o ——	—— o ——
	Equipo para velación a domicilio			$ 172.50	$ 250. 00	—— o ——	—— o ——
Transporte al panteón	Carroza fúnebre			$ 287.50	$ 250. 00	Sólo en paquete	Sólo en paquete
	Pullman para 20 personas			$ 460.00 (36 pers.)	$ 300. 00 (Autobús 38 pers.)	$ 2,000. 00 (30 pers.)	Sólo en paquete (28 pers.)
Cremación [2]	Urna			$ 316.25 (F. vidrio) $ 1,380.00 (Acero)	$ 125. 00	Sólo en paquete	Sólo en paquete
	Horno			—— o ——	—— o ——	—— o ——	Sólo en paquete
	Nicho a perpetuidad			—— o ——	—— o ——	—— o ——	—— o ——
Servicios complementarios (Planes básicos de inhumación y cremación)	**Inhumación** [3]			$ 2,530.00 Serv.1,3,4,5,6 y 9	$ 2,250.00 Serv.1,2,3,4,5,6,7,8 y 9	$ 1,955.00 Serv.1,2,3,4,5,6,7,8 y 9	$1,800. 00 Serv.1,2,3,4,5 y 6
	Cremación [3]			$ 2,817.50 Serv.1,3,4,5,6,9,10 y 11	$ 1,950.00 Serv.1,2,3,4,5,6,8,9 y10 No incluye cremación	$ 1,955.00 Serv.1,2,4,5,6,10 y 11	$1,800. 00 Serv.1,2,4,5,10 y 11

Fuente: Elaborado con información proporcionada por las agencias funerarias durante el periodo del 9 al 12 de enero de 1998, PROFECO.

Nota: Todas las tarifas incluyen IVA y están sujetas a cambios sin previo aviso.
(1) En el equipo de velación están incluidos candelabros, cristo y velas.
(2) La tarifa por el servicio de cremación depende del panteón donde se realice. Por ejemplo, en los panteones de Xilotepec y de Dolores (del D. F.), la tarifa es de $ 450.00. En IZAS (crematorio particular) es de $ 862.00.
(3) **Incluye:** 1. Traslado del cadáver 2. Trámites ante Registro Civil 3. Ataúd de madera 4. Capilla 5. Carroza 6. Pullman para acompañantes 7. Personal para maniobras 8. Amortajamiento o preparación del cuerpo 9. Equipo de velación 10. Urna 11. Cremación

rias Grandes		
Velatorio Ramirez	Funerales Gris	Velatorio IMSS (Doctores)
Sólo en paquete	$ 172.50	$60.00
Sólo en paquete	$ 172.50	$ 100.00
Sólo en paquete	$ 805.00	$ 60.00
$ 650.00	$ 862. 50	$ 714.00
$ 4,750.00	$ 11,500.00	$ 8,200.00
$ 750.00	$ 920.00	$ 1,018.00
$ 8,000.00	$11,500.00	$ 9,257.50
—— o ——	—— o ——	—— o ——
Solo en paquete	—— o ——	$ 450.00 (50 pers.)
—— o ——	$ 575.00 (60 pers.)	—— o ——
—— o ——	—— o ——	—— o ——
Sólo en paquete	$ 345.00	$ 150.00
Sólo en paquete	$ 172.50	$ 262.00
Solo en paquete (28 pers.)	$ 287.50 (30 pers.)	$ 376.00 (36 pers.)
$ 150.00 Aluminio	$ 230.00 Metal $ 690.00 Mármol	$ 65.00 F. vidrio
$ 377.00	—— o ——	$ 537.00
—— o ——	—— o ——	—— o ——

750. 00 Ataúd met. 200. 00 Ataúd mad. Serv.1,2,3,4,5,6 y 8	$ 1,437.50 Serv.1,2,3,5 y 7	$ 626.00 Serv.1,2,4 (capilla en velatorio) y 8. Aparte ataúd
$1,750. 00 Serv.1,2,4,5,6,8,10 y 11	$ 1,725. 00 Serv.1,2,5 y 10 Cremación aparte	$1,163.00 Mismos servicios y cremación. Sin urna

Respecto a los contratos de prestación de servicios funerarios, la NOM-036 los define como el acto jurídico mediante el cual la agencia funeraria o el concesionario pone a disposición de los contratantes el uso y demás derechos que se convengan.

Los modelos de los contratos deberán registrarse ante PROFECO y contener la siguiente información:

- Nombre y domicilio de la agencia funeraria o concesionario.
- Lugar donde se prestan los servicios.
- Tipo de servicio funerario o paquete y descripción correspondiente.
- Obligación de la agencia de hacer efectivo el derecho de uso de los servicios funerarios.
- Cuando la operación se realice a crédito, establecer el monto de los intereses o, en su caso, el procedimiento para el cálculo de los mismos y la forma en que serán liquidados.
- En su caso, determinar el lugar donde permanecerán los restos, temporal o definitivamente, así como la duración de la venta de derechos de uso de lotes de panteón o cementerio.

Además de lo anterior, los contratos de servicios funerarios a futuro deben incluir:

- Para la venta de derechos de uso en panteón o cementerio, criptas, nichos, fosas, osarios, gavetas y monumentos, la agencia indicará si están terminados o en construcción y, en su caso, el plazo de terminación previsto.
- Las cuotas de mantenimiento del cementerio.
- Precisar las fianzas o garantías que se otorgan a favor del contratante.
- La indicación de que los contratantes pueden ceder derechos, precisando el procedimiento a seguir y los cargos que origine este proceso.
- Incluir la leyenda: "El contratante, dentro de un plazo de 1 a 5 días hábiles, contados a partir del siguiente día hábil al de la firma del contrato, puede cancelar la contratación de los servicios funerarios, sin que sufran menoscabo los pagos que haya realizado a la fecha.
- En caso de incumplimiento por cualesquiera de las dos partes, señalar las penas convencionales correspondientes y la mecánica para hacerlas efectivas.

Cuadro 3

Comparativo de Servicios Funerarios

Concepto				Agencias Funerarias Pequeñas				
				Funerales Zamudio	Inhumaciones Camarillo	Funerales Sampier	Velatorios Fontanot	Funerales América
Servicios básicos	Trámites legales			$125.00	$115.00	$172.50	$172.50	$57.50
	Traslado del cuerpo a la funeraria			$350.00	$264.50	$287.50	$172.50	$172.50
	Preparación del cuerpo (amortajamiento)			$350.00	$287.50	$402.50	$230.00	$437.00
Ataúdes (1)	Costo del ataúd	Madera	Económico	$600.00	$632.50	$977.50	En madera $690.00	$517.50
			Lujoso	$8,000.00	$4,830.00 Cedro	$ 7,475.00 Cedro	$5,750.00 Cedro	—— o ——
		Metal	Económico	$1,200.00	$747.50	$1,725.00	$920.00	$793.50
			Lujoso	$5,000.00	$2,760.00	$5,175.00	Reina $2,127.50	$8,050.00
Salas de velación (2)	Para 30 personas Para 40 personas Para 70 personas Para 100 personas			Estas agencias, por su tamaño y falta de infraestructura, carecen de salas de velación, por lo cual tienen que alquilarlas en agencias grandes. No proporcionaron precios ni capacidades de los vehículos, debido a que estos datos se establecen de acuerdo con los recursos de los clientes.				
	Equipo para velación a domicilio			$250.00	$130.00	$230.00	$172.50	$172.50
Transporte al panteón	Carroza fúnebre			$275.00	$230.00	$345.00	$340.00	$ 287.50
	Pullman para 20 personas			$350.00 (36 pers.) $172.50 Vidrio	$460.00 (36 pers.) $230.00 Madera	$517.50 (36 pers.) $172.50 Plástico	$632.50 (36 pers.) $115.00 Madera	$552.00 (36 pers.) $172.50 F. Vidrio
Cremación (3)	Urna			$345.00 Mármol	$747.50 Mármol	$431.25 Latón	$287.50 Mármol	$690.00 Mármol
	Horno			—— o ——	—— o ——	—— o ——	—— o ——	—— o ——
	Nicho a perpetuidad			—— o ——	—— o ——	—— o ——	—— o ——	—— o ——
Servicios complementarios (Planes básicos de inhumación y cremación)	Inhumación (4)			$ 2,500.00 1,2,3(met), 4 (sala de velación para 60 personas), 5 y 6	$ 2,133.25 Serv.1,2,3,5,6 (28 pers.),7 y 9	$ 2,070.00 Serv.1,2,3, (met. econ.), 5,6 y 9	$ 1,897.50 Serv.2,3 (met. econ.), 4,5 y 6	$ 1,840.00 Serv.1,2,3 (met. econ.), 5,6,7 y 8 Existe paq. de $1,050 (2,3 y 5)
	Cremación (4)			$ 2,500.00 1,2,3(met),4 y 5. No incluye urna ni cremación.	$ 2,133.25 Mismos servicios, más el costo del horno y la cremación No utilizar otros serv. reduce costos	$ 2,070.00 Serv.1,2,3 (met), 5,6 y 9 Sin urna ni cremación	$2,242.00 Todos los servicios, menos el 6 (incluye urna y horno) en el panteón de Dolores o en Iztapalapa.	$ 1,840.00 Mismos serv. Sin urna ni cremación

Fuente: Elaborado con información proporcionada por las agencias funerarias durante el período del 9 al 12 de enero de 1998, PROFECO.

Nota: Todas las tarifas incluyen IVA y están sujetas a cambios sin previo aviso.

(1) Al adquirir el ataúd, la agencia le cobra el traslado del mismo en la carroza.
(2) En el equipo de velación están incluidos candelabros, cristo y velas.
(3) La tarifa por el servicio de cremación depende del panteón donde se realice. Por ejemplo, en los panteones de Xilotepec y de Dolores (del D. D. F.), la tarifa es de $ 450.00. En IZAS (crematorio particular) es de $ 862.00.
(4) **Incluye:** 1. Traslado del cadáver 2. Trámites ante Registro Civil 3. Ataúd de madera 4. Capilla 5. Carroza 6. Pullman para acompañantes 7. Personal para maniobras 8. Amortajamiento o preparación del cuerpo 9. Equipo de velación 10. Urna 11. Cremación

Servicios funerarios

Para contratar los servicios en las agencias funerarias, los consumidores deben cumplir con algunos requisitos:

• Si la persona falleció por muerte natural, únicamente se requiere el certificado de defunción expedido por el médico que atendió al enfermo o por el responsable de la institución donde ocurrió el deceso.

• En caso de muerte violenta es necesario presentar el certificado del médico forense (Servicio Médico Forense) que le practicó la autopsia, además de una identificación oficial y acta de nacimiento de la persona que efectúa el trámite. Estos documentos son necesarios también para obtener el Acta de Defunción ante el Registro Civil.

Con el propósito de informar al consumidor sobre los costos y características de los servicios de inhumación y cremación que ofrecen las agencias funerarias en el Distrito Federal, la Dirección de Mercadotecnia Social, duran-

Cuadro 4

Comparativo de planes a futuro ofrecidos por las agencias funerarias

Concepto	Agencias funerarias					
	Copreinsa		Funeraria Gayosso*	Funeraria Jard. del Tiempo*	Panteón Francés	García López
Forma de pago	**Plan I***					
Enganche	(18 m) $399.00	(36 m) $359.00	$1,212.00	$2,052.00		
12 meses			(14) $1,412.00 Tot. $19,768.00	3 planes a 36 meses		
18 meses	$144.67		(21) $989.00 Tot. $20,769.00	(36)= $ 513.00 = $ 20,520.00		
24 meses			(28) $763.00 Tot. $21,364.00	(36)= $ 320.00 = $14,080.00		
36 meses		$79.42	(35) $628.00 Tot. $21,980.00	(36)= $ 573.00 = $ 20,756.00		
				Incluye terreno de perpetuidad con 2 gavetas.		
Total Contado	$3,453.45 $2,828.00	$3,773.00	$ 10.000	$ 8,938.00		
Inhumación (1)	Serv.2,4 (metal), 5,6,7 y 8		Serv.1,2,4 (metal), 5,6,7,8 y 9.	Serv. 2,4,5 y 6.	**Plan a un año:** $ 13,080.00 Contado: $ 10,890.00 Enganche: $1,090.00 11 Mens. de $ 1,090.00 1,2,3,4,5,6,7,8 y 9	**Plan a 4 meses** Enganche: $ 1,430.50 3 Mensualidades de: $1,430.50 Total: $ 5,722.00 1,2,3,4 y 5
Cremación (1)	Serv.2,4 (metal),5,6,7 y 8 Más gastos de cremación y urna ($ 377.00 y $ 316.25) transporte para flores.		Contado $ 88,000.00 Plan 14 meses Enganche $ 5,300.00Enganche Mensualidades: $ 6,309.00 Serv.1,2,5,6,7 (30 pers.), 10 y 11, nicho y (met. econ.),5 (70	Contado: $ 16,605.00 Plan 24 meses $ 2,307.00 Enganche: Mensualidades: $ 769.00 Serv.1,2,5 (40 pers.), 6, 7 (30 pers.),10 y 11	**Plan a un año:** $ 11,800.00 Contado: $ 9,900.00 $ 990.00Enganche: $1,430.50 11 Mensualidades de $ 990.00 Serv.1,2,3,4Total: $ 5,722.00 6,10,11 y nicho a perpetuidad	**Plan a 4 meses** 3 Mensualidades de: $1,430.50
Vigencia	A la firma del contrato		A la firma del contrato	A la firma del contrato	A la firma del contrato	A la firma del contrato

Fuente: Elaborado con información proporcionada por las agencias funerarias durante el periodo del 9 al 12 de enero de 1998, PROFECO.

Nota: Todas las tarifas incluyen IVA y están sujetas a cambios sin previo aviso.
* Existen diversos planes de financiamiento, dependiendo de los recursos de los consumidores.

(1) **Servicios incluidos:** 1. Trámites legales 2. Traslado del cadáver 3. Amortajamiento 4. Ataúd 5. Capilla 6. Carroza 7. Pullman 8. Personal p/maniobras 9. Equipo de velación 10. Urna 11. Cremación

te el periodo del 9 al 12 de enero de 1998, recolectó información en 22 de las 284 agencias funerarias que existen en el D. F. y su área metropolitana, registradas en el XI Censo Comercial y el XI Censo de Servicios en el D. F. hasta 1993.

Para facilitar la lectura de los resultados de este estudio, las agencias se dividieron en: funerarias grandes (cuentan con infraestructura propia como vehículos, salas de velación, estacionamiento, exhibición de féretros, sanitarios y teléfono).

Las agencias visitadas fueron:

- Agencia de Inhumaciones García López, S.A. de C.V.
- Anglo Americana
- Jardín Guadalupano
- Agencia Funeraria Eusebio Gayosso
- Funerales Gris
- Agencia Funeraria Jardines del Tiempo
- Funerales Los Ángeles
- Funerales Santa Rosa
- Funerales Hispanoamericana
- Agencia de Inhumaciones a Futuro
- Panteón Francés
- Pompas Fúnebres
- Velatorio García
- Velatorio Doctores IMSS
- Velatorio Juárez
- Velatorio Ramírez

El otro grupo estuvo formado por las agencias funerarias pequeñas, que tienen como característica estar ubicadas en las inmediaciones de los hospitales. Por lo general no cuentan con instalaciones ni vehículos, por lo que rentan esos servicios a funerarias más grandes.

Las funerarias visitadas fueron:

- Agencia de Inhumaciones Camarillo
- Funerales América
- Velatorios Fontanot
- Funerales Sampier
- Funerales Zamudio

Anexamos los cuadros comparativos sobre los servicios que prestan tanto las funerarias grandes como las pequeñas y de los planes a futuro para la adquisición de paquetes.

Más vale prevenir

Como podrá observar, las opciones y tarifas son muy variadas, ya que existen diversos precios de paquetes de inhumación y cremación.

Las opciones aumentan con los llamados contratos a futuro, en los que el consumidor puede cubrir los servicios funerarios dando un pequeño enganche y pagando el remanente en un plazo que puede ir desde 11 hasta 35 mensualidades. Es importante considerar que este tipo de paquetes, salvo que la agencia cuente con panteón propio y así lo indique el contrato, únicamente cubren el servicio funerario, no la fosa o cripta.

Considere que la información que presentamos en los cuadros únicamente es útil como una referencia comparativa de precios y tarifas. A continuación le damos algunas recomendaciones para que no lo sorprendan:

- Antes de adquirir un paquete funerario visite varias agencias, pregunte qué servicios incluye y compare precios.
- Procure destinar cierta cantidad para la adquisición de algún paquete o inicie una cuenta de ahorro para este propósito. Esto lo ayudará a tener una "reserva" ante un suceso inesperado.
- Infórmese sobre los servicios que proporcionan instituciones públicas del Sector Salud (IMSS o ISSSTE), ya que ofrecen tarifas económicas.

Infraestructura y servicios que ofrecen los

Concepto	Anglo. Amer.	Funeraria J. Guadalup.	Funeraria Gayosso	Funeraria Gris	F. J. del Tiempo
Oficina de Atención al Cliente	SI	SI	SI	SI	SI
Sala de Espera	SI	SI	SI	SI	SI
Sala de Exhibición de Féretros	SI	(SI) Se encuentran en el Panteón	SI	SI	SI
Sala de Velación	NO	NO	10	NO	SI
Privada					
-Teléfono	NO	NO	SI	NO	SI
-Sanitario	NO	NO	SI	NO	SI
-Salón privado	NO	NO	SI	NO	SI
Sala de Velación s/serv.	1	1	NO	3	SI
Sanitarios Públicos	SI	SI	SI	SI	SI
Teléfono Público	SI	SI	SI	SI	SI
Mobiliario					
- Excelente	NO	NO	SI	NO	SI
- Bueno	SI	SI	NO	SI	NO
- Regular	NO	NO	NO	NO	NO
Carrozas	1	SI	SI	SI	SI
Pullman	1	SI	NO	SI	NO
Combis	NO	NO	SI	NO	SI
Microbús	NO	NO	SI	SI	SI
Cafetería	NO	NO	SI	NO	NO
Estacionamiento	NO	NO	SI	NO	SI
Cementerio Propio	NO	SI	NO	NO	2

Fuente: Elaborado con información observada en las agencias funerarias del 9 al 12 de enero de 1998, PROFECO.

- Si al momento del deceso no puede cubrir los gastos funerarios, reúnase con familiares o amigos para decidir lo que harán y cómo se cubrirán los gastos.
- No se deje manipular por sugerencias de los vendedores. Evite gastos no incluidos en el contrato, como arreglos florales, dádivas para acelerar los trámites legales, u otros gastos.
- Revise con detalle las cláusulas, requisitos, formas de pago, servicios, derechos y obligaciones incluidos en el contrato de adhesión que firma con la agencia funeraria.
- En caso detectar alguna irregularidad, acuda a PROFECO para recibir asesoría e información.

De acuerdo con datos proporcionados por la Dirección General de Quejas, durante 1996 se recibieron un total de 239 quejas, y en 1997, hasta el mes de junio, 342 reclamaciones. Los principales motivos fueron: cobros indebidos, negativa del servicio e incumplimiento de las condiciones contratadas.

gencias funerarias grandes

neraria ngeles	F. Santa Rosa	Hispanoa-americana	Inh. a Fut.	Panteón Francés	Pompas Fúnebres	Velat. García	Velat. IMSS	Velat. Juárez	Velat. Ramírez	García López
SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
4	NO	NO	SI	4	NO	NO	NO	NO	NO	SI
SI	NO	NO	SI	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI
SI	NO	NO	SI	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI
SI	NO	NO	SI	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI
NO	4	6	SI	NO	2	SI	7	2	2	SI
SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
NO	NO	NO	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO
SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI
NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Ambulancia	3	SI	SI
NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	2	SI	NO
SI	NO	NO	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI
SI	NO	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI
NO	NO	NO	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO
SI	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI
NO	NO	NO	NO	2	NO	NO	NO	NO	NO	NO

Cuadro 5 *Comparativo de planes a futuro ofrecidos por las agencias funerarias*

Concepto	Agencias funerarias			
	Inhumaciones a Futuro*	**Funeraria Los Ángeles**	**Funerales Zamudio**	**Velatorio IMSS (Doctores)**
Forma de pago				Maneja un Seguro de Previsión que cuesta $250.00 anuales. Tiene una cobertura anual y protege al núcleo familiar principal (padre, madre, hijos, esposa o cónyuge).
Enganche	$ 800.00	$312.00	$240.00	
12 meses		(14) $371.00 **Tot.$5,506.00**	(13) $167.00	
18 meses		(21) $255.00 **Tot. $5,567.00**		
24 meses		(28) $196.00 **Tot. $5,800.00**		
36 meses	(35)= $ 395.00 = $ 13,825.00 Incluye perpetuidad	(35) $162.00 **Tot. $5,982.00**		
Total	**$14,625.00**		**$2,411.00**	
Contado		**$5,198.00**	**$2, 400.00**	
Inhumación (1)	Serv.1,2,3,4,5 (40 pers.), 6,7 (28 pers.), equipo de velación y nicho a perpetuidad.	Serv.1,2,4 (básico metálico) 7 (dos combis)	Serv.1,2,3,4 (metal), 5 y 6	Serv. Ambulancia, 1,2,4 (metálico básico) y 7
Cremación	Enganche: $ 680.00 (30) = $ 130.00 = $ 3,900.00	Enganche: $367.00	Serv.1,2,3 y 5. Urna y cremación se contratan aparte	Serv. Ambulancia, 1,2,4 (metálico básico) y 7 El costo de la urna es aparte.
		Mensual Total		
		(14) $337.00 **Tot. $5,085.00**		
		(21) $300.00 **Tot. $6,667.00**		
	Total: **$4,580.00**	(28) $231.00 **Tot. $6,835.00**		
	Contado: **$3,550.00**	(35) $190.00 **Tot. $7,207.00**		
	Serv.1,2,3,5 (40 pers.), 6,7 (28 pers.),9,10, 11 y nicho a perpetuidad	Serv.1,2,5 y 10. Incluye incineración en el Panteón Español.		
Vigencia	A la firma del contrato	A la firma del contrato	A la firma del contrato	90 días después de la firma del contrato

Fuente: Elaborado con información proporcionada por las agencias funerarias durante el periodo del 9 al 12 de enero de 1998. PROFECO.

(1) **Servicios incluidos:** 1. Trámites legales 2. Traslado del cadáver 3. Amortajamiento 4. Ataúd 5. Capilla 6. Carroza 7. Pullman 8. Personal p/maniobras 9. Equipo de velación 10. Urna 11. Cremación

Nota: Todas las tarifas incluyen IVA y están sujetas a cambios sin previo aviso.

* Existen diversos planes de financiamiento, dependiendo de los recursos de los consumidores.

Leyes y reglamentos

Ley Federal de Protección al Consumidor

La LFPC, en su artículo 85, define a los contratos de adhesión registrados ante PROFECO como "El documento elaborado unilateralmente por el proveedor, para establecer los términos y condiciones aplicables a la adquisición de un producto o la prestación de un servicio, aun cuando dicho documento no contenga todas las cláusulas ordinarias de un contrato".

El artículo 87 aclara que en los contratos que requieran registro ante PROFECO, esta institución se limitará a verificar que los modelos se ajusten a lo que disponga la norma correspondiente y la propia ley.

Ley General de Salud

• La Secretaría de Salud, al dictar las normas técnicas relacionadas con el manejo, utilización, conservación y disposición de cadáveres, señala que la inhumación o incineración de éstos solo podrá realizarse con la autorización del encargado o juez del Registro Civil que corresponda, quien se asegurará del fallecimiento y sus causas, exigiendo la presentación del certificado de defunción.

• La SS expedirá las autorizaciones, licencias, permisos y tarjetas de control sanitario a los establecimientos dedicados a la obtención, manejo y suministro de productos del cuerpo humano, así como los vehículos que se utilicen para el traslado de cadáveres.

• Los certificados de defunción serán expedidos por profesionales de la medicina (con cédula profesional) o por personas que la autoridad sanitaria competente establezca.

Reglamento para Agencias de Inhumación en el D. F.

Para su funcionamiento, éstas requieren de licencia de la Secretaría de Salubridad y Asistencia y contar con las características mínimas para brindar el servicio, es decir: limpieza, ventilación y servicios de sanidad de los locales de manejo de cadáveres, así como capillas o espacios destinados para tal efecto.

Cómo consentir a su PC

Adquirir un equipo de cómputo es una inversión costosa, sin embargo nos proporciona grandes beneficios, ya que nos facilita las labores de la oficina, la escuela y los trabajos personales.

Para que su computadora funcione siempre en óptimas condiciones necesita de ciertos cuidados que le asegurarán una vida útil, más eficiente y prolongada. Enseguida le presentamos las recomendaciones básicas para "consentir" a su computadora personal (PC) y sacarle el mayor provecho.

Medidas de seguridad

-Para proteger su PC contra descargas eléctricas es necesario instalarle un regulador de voltaje -de mil 200 *watts* es suficiente para una computadora con impresora- o un *no break*, que además de regular el voltaje funciona como batería de respaldo y, en caso de que falle el suministro de energía, salvará la información. Si no cuenta con uno, cuando no utilice su equipo desconéctelo de la corriente eléctrica.

-Es recomendable que la instalación eléctrica tenga una conexión a tierra, de este modo el exceso de energía -sobrecargas- no dañará la PC.

-Conecte su equipo en un lugar donde la toma de corriente eléctrica y el cable no puedan desconectarse accidentalmente -por ejemplo al barrer o por el paso de las personas.

-Para no obstruir las rendijas de ventilación, cuando vaya a utilizar la máquina retire las fundas de plástico: el calor excesivo puede dañarla.

-Instale su equipo en un lugar amplio: la temperatura ideal es de 18° C.

-Se recomienda encender primero todos los dispositivos periféricos, los cuales consumen más energía -impresora, monitor, escáner-, después los que requieren menos -como el módem. El CPU debe activarse al último porque es una unidad muy delicada. Apague el equipo a la inversa de la forma en que lo encendió.

-Antes de encender la computadora verifique que no haya un disco en la unidad o *drive*, porque la computadora primero hará la lectura del disquete y no accesará a los programas requeridos.

-Es indispensable que su computadora tenga instalado en memoria un antivirus, así cuando la encienda verificará la posible presencia de un virus. Asimismo, antes de introducir cualquier disco, vacúnelo.

-Nunca retire un disquete cuando la luz del *drive* esté encendida, porque la información se podría dañar.

-Si la máquina señala en la pantalla que existe una falla -por ejemplo, que no puede leer el disco o no se puede imprimir-, no intente abrir la máquina, lo mejor es consultar a un técnico especializado.

-Si desea incorporar una nueva unidad a su computadora, como un CD ROM, un módem u otro equipo, es preferible que lo instale un técnico, pues aunque el manual le explica cómo hacerlo el equipo puede sufrir daños.

-Antes de apagar su equipo de cómputo es importante cerrar todas las aplicaciones que se han utilizado, para no afectar el sistema operativo; esta instrucción es fundamental si trabaja con el programa *Windows 95*.

-Utilice el protector de pantalla, con ello evitará que la imagen estática afecte al cinescopio.

-Evite encender y apagar la computadora: si la va a utilizar de nuevo, es preferible dejarla encendida. Se aconseja tenerla prendida por lo menos dos horas de trabajo continuo, por lo que no serán drásticos los cambios que sufra la fuente de energía de la máquina.

-Cuando desactive la computadora y necesite prenderla de inmediato, espere cuando menos 15 segundos.

-Aun cuando no se ha comprobado una relación directa entre la radiación emitida por la computadora y el cáncer en la piel, los especialistas recomiendan que al utilizarla el usuario trabaje por lo menos a una distancia de 30 cm con respecto al monitor.

-El uso de pantallas antireflejantes reduce la radiación que llega a nuestros ojos.

La limpieza es importante

-Limpie con un trapo húmedo el polvo que se haya acumulado encima de su PC.

-Con la ayuda de un especialista en mantenimiento técnico preventivo proporcione limpieza a su equipo dos veces al año como mínimo; el polvo que se acumula al interior de la computadora puede "conectar" los componentes internos y ocasionar un desperfecto.

-Si no utiliza la PC cubra con fundas el equipo de cómputo.

-Es recomendable que la esfera del "ratón" se limpie periódicamente con un pedazo de cinta adhesiva para desprenderle las pelusas.

Finalmente evite ingerir alimentos y bebidas cerca de la PC, ya que las migajas pueden caer dentro de la máquina lo que puede ocasionar desperfectos; en el caso de los líquidos, si llegaran a caer sobre el equipo pueden dañarlo permanentemente.

Aprovéchela al máximo

Entre el 70 y el 80 por ciento de los usuarios de una computadora en el mundo utiliza *Windows*, sistema operativo que permite una comunicación fácil entre la computadora y su entorno porque es un *software* que está orientado a las comunicaciones, es decir, brinda acceso a una gran cantidad de información de una forma muy sencilla (mediante una red de acceso a otras computadoras), por lo que es importante que usted sepa manejar el sistema operativo para aprovecharlo al máximo.

-Procure "respaldar" siempre la información que usted considera importante; esto se hace copiándola en un disco independiente del disco donde acostumbra trabajar y guardar sus documentos. Así se protegerá de pérdidas irrecuperables de información.

-Si su PC trabaja con *Windows 95* puede tener diversas aplicaciones abiertas, es decir, es posible trabajar con distintos programas a la vez con sólo "minimizar" ventanas.

-Los programas actuales cuentan con un menú de ayuda: úselo cuando se le presente una dificultad.

-Es recomendable guardar la información por temas en diferentes subdirectorios, así tendrá clasificada la información y ahorrará tiempo al buscar archivos.

-Guarde sus archivos con nombres que tengan relación con la información que contienen para que al momento de buscarlos pueda identificarlos rápida y fácilmente.

-Cuando tenga archivos que no utilice, es conveniente borrarlos porque llegan a saturar de información el disco duro.

-Para evitar la pérdida de información ordene la aplicación de guardar cada cinco o diez minutos, de este modo, si falta el suministro de energía eléctrica sólo perderá parte de la información.

-Si desea imprimir coloque primero su documento en la función de presentación preliminar para que vea cómo quedará el texto, y en caso necesario modifíquelo en ese momento.

-Si usted trabaja con un software "pirata", o si baja información de Internet, recuerde que ambos pueden tener virus y por ello tambien la posibilidad de dañar su equipo.

¡Ahorre energía!

Dentro del ámbito de la computación existen algunos mitos respecto al uso de ciertos accesorios o programas que supuestamente ahorran energía, así como referentes a determinados hábitos en cuanto a la operación de una computadora, tales como:

Los protectores de pantalla no ahorran energía: en el mercado existen sistemas de *software* llamados "protectores de pantalla", que sustituyen la información de la pantalla por una imagen "llamativa". Asimismo, estos protectores han contribuido a que el usuario crea equivocadamente que su PC está ahorrando energía. Otros estudios han demostrado que dichos protectores no garantizan la confidencialidad de la información, ya que no impiden el acceso normal a ésta.

Una computadora encendida sin atención no es sinónimo de trabajo: la computadora por sí sola no realiza tarea alguna, por lo que el hecho de activarla para "tenerla lista" sólo provoca un gasto inútil de energía si la máquina no es operada; una PC no necesita de periodos de "calentamiento".

No deje prendida la computadora en horarios de comida o cuando realiza otras tareas: es recomendable programar todo lo que se va a realizar en ella, por lo que si usted va a trabajar en otras actividades por más de 15 minutos lo mejor es apagarla.

Amigo consumidor, tenga a la mano todas estas sencillas recomendaciones y dele el mejor trato a su computadora para su propio beneficio y el de su economía

Graciela Muñoz

Fuentes: Entrevista con el ingeniero Víctor Hugo Zamora Guerrero, jefe del Departamento de Proyectos Académicos de la Coordinación General de Cómputo de la Dirección General de la Escuela Nacional Preparatoria, UNAM

Horario de verano

En México, durante los meses de abril a septiembre los días son más largos, es decir, hay un promedio de 13.5 horas de luz solar. Es por eso que desde hace tres años, a las 2:00 am del primer domingo de abril debemos adelantar una hora nuestro reloj para así aprovechar al máximo la luz solar y ahorrar energía eléctrica.

Los beneficios

Con esta acción todos contribuimos a ahorrar mil 300 millones de kilowatts-hora de energía eléctrica, que es la cantidad que consumen estados como Tlaxcala, Aguas-calientes o Colima, y que representa el 1 por ciento del consumo total anual de todo el país.

Al comenzar más temprano nuestras actividades también ayudamos a ahorrar 2 millones de barriles de petróleo que se requerirían para generar electricidad.

Asimismo está comprobado que, además del ahorro de energía y combustible, con el horario de verano se tienen otros beneficios, como mejorar el ambiente y disminuir los índices delictivos.

¡Que no se le haga tarde!

El 5 de abril su reloj debe estar adelantado una hora, le recomendamos hacerlo el día 4 antes de irse a dormir, así cuando despierte el día 5 desempeñará sus actividades con el nuevo horario de verano.

Tómelo en cuenta para hacer sus reservaciones, sus citas de trabajo, y la entrada de la escuela, ¡no se le vaya a hacer tarde!

Este horario durará hasta las 2:00 am del 25 de octubre, mientras tanto ¡a aprovechar la energía del sol para hacer todas nuestras labores!

Anabel Hernández

Fuente: Fideicomiso para el Ahorro de Energía.

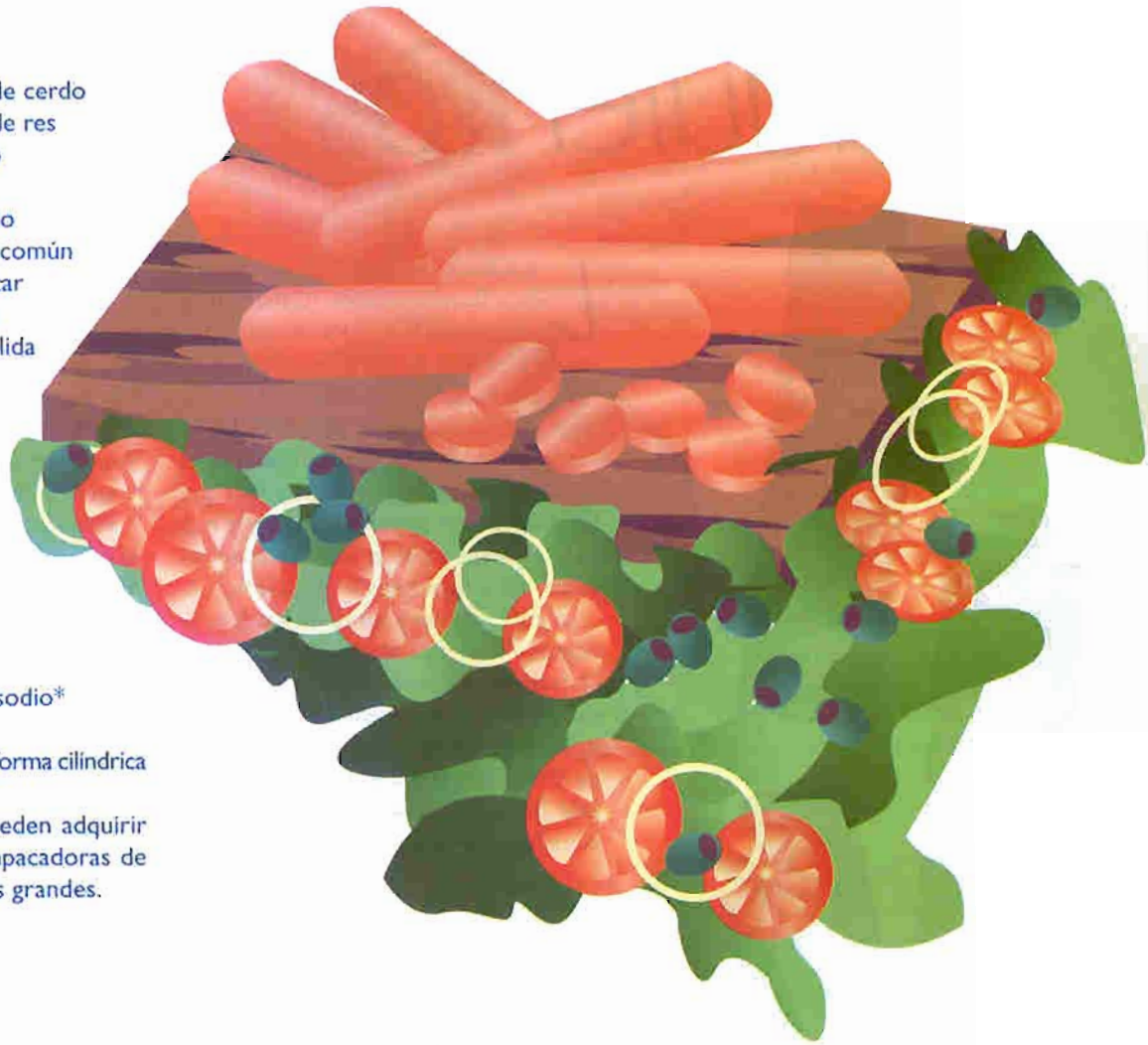
Cómo elaborar salchichas

Ingredientes

(para preparar 1 kg)

- **300** g de carne molida de cerdo
- **200** g de carne molida de res
- **250** g de grasa de cerdo (unto o lardo)
- **2** tazas de hielo picado
- **1 1/2** cucharaditas de sal común
- **1/2** cucharadita de azúcar
- **1** cucharadita rasa de pimienta blanca molida
- **1** cucharadita rasa de ajo en polvo
- **50** g de fécula de maíz o maicena
- **1** pastilla de vitamina C* de 500 mg hecha polvo
- **1/2** cucharadita de fosfato de sodio*
- **1** pizca de nitrito de sodio*
- **1** duya
- bolsas de celofán de forma cilíndrica

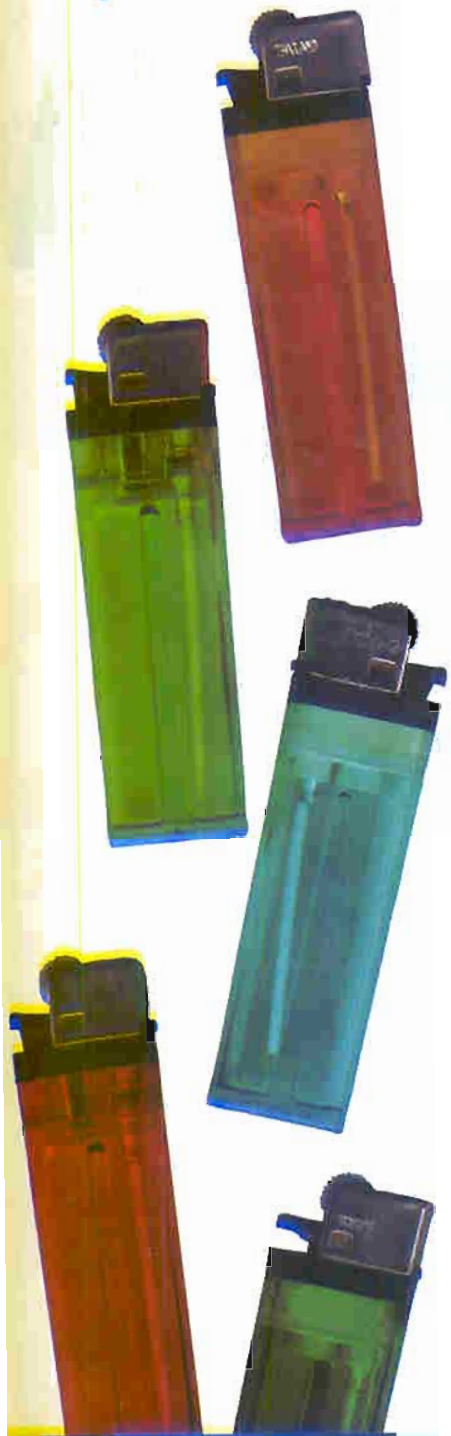
*Estos productos se pueden adquirir con proveedores para empacadoras de carnes frías o en farmacias grandes.



Preparación:

- Se prepara una salmuera con media taza de agua, la sal, el azúcar, el nitrito y el fosfato de sodio y la vitamina C.
- En otro recipiente se mezclan las carnes molidas de res y de cerdo con la pimienta y el ajo en polvo.
- Después se agrega la salmuera a la carne y se revuelve todo muy bien con una pala de madera.
- Finalmente se añade la fécula de maíz disuelta en 1/4 de taza de agua y se mezcla nuevamente.
- Para facilitar el batido se dividen en cuatro porciones la carne, la grasa y el hielo picado.
- Luego se vacían en la licuadora o la picadora una porción de carne, una de grasa y una de hielo picado y se licúan durante un minuto aproximadamente, hasta formar una pasta cremosa.
- A continuación se someten al mismo procedimiento las tres porciones restantes.
- Toda la pasta se embute en bolsas de celofán de forma cilíndrica, usando la duya, y se amarran los extremos con un hilo, apretando lo más que se pueda para darle forma de salchicha.
- El producto se cuece durante 30 minutos en agua caliente que permanezca a fuego lento (sin permitir que hierva).
- Posteriormente se enfría bajo el chorro del agua, se coloca en el refrigerador durante dos horas y estará listo para su consumo.
- Las salchichas que se obtienen mediante esta tecnología se conservan en perfectas condiciones hasta por tres semanas en refrigeración.

Advertencia sobre encendedores fraudulentos



La Cámara Nacional de la Industria de la Transformación (Canacintra), a través de la sección de fabricantes de artículos de papel, escolares y de escritorio, notificó a la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) la venta de encendedores desechables (principalmente de origen asiático) que no cumplen con la norma oficial que rige su fabricación y por lo tanto pueden resultar peligrosos para la población.

La importación y venta de estos productos en el país afecta no sólo a los consumidores, sino también al comercio y a la industria formal, ya que desde la vigencia de la norma oficial (marzo de 1996) a la fecha se han introducido más de 29 millones de piezas que no cumplen con lo dispuesto.

Alerta a los consumidores

Los encendedores desechables que no cumplen con la norma representan un serio peligro para los consumidores. PROFECO, mediante operativos de inspección en los puntos de venta, ha evitado la comercialización de miles de encendedores que no cuentan con los estándares de calidad exigidos.

Algunas de las anomalías de estos productos son:

- Estallamiento: Se produce cuando los encendedores están sobrellenados y expuestos a una temperatura de entre 30 y 40° C (porque no existe un espacio para la expansión del gas). Los encendedores que cumplen con la norma sólo se llenan hasta un 85 por ciento de su capacidad.
- Flama irregular: Provocada por la escasa o nula calidad de sus componentes, lo cual puede provocar un aumento inesperado de la altura de la flama.
- Permanecen encendidos.
- Hay fuga de gas.
- El cuerpo del encendedor presenta agrietamientos.

Debido a las denuncias de los consumidores recibidas en PROFECO, los encendedores -que de acuerdo con la Dirección General de Normas de Secofi no cumplen con lo estipulado en la norma oficial- se retiraron del mercado.

Los productos decomisados corresponden a las marcas: **King, Top, Sorina, Gio, Big-Big, Buckskin, Nikko, Tokio, Modern, Maxlite, Liberty** y **Slim**.

Los encendedores defectuosos se expenden principalmente en los tianguis y en el comercio ambulante.

Por su parte, los encendedores que **sí cumplen con la norma oficial son: Bic, Cricket, Flamagas, Tokai** y **Clipper**.

Recomendaciones a los consumidores:

Adquirir los encendedores en tiendas establecidas.

Al encenderlo no lo acerque inmediatamente a la cara.

Cerciorarse de que tengan adherida una etiqueta de información comercial, en idioma español, en la que se indique lo siguiente:

No se deje al alcance de los niños.

No exponerlo a más de 50° C ni a los rayos del sol.

No perforarlo ni exponerlo al fuego.

Marca registrada y/o símbolo del fabricante.

La leyenda «Hecho en México» o nombre del país de origen.

Contraseña oficial de acuerdo con la norma oficial vigente.

Vanessa Prieto

Fuente: Canacintra

¡Hagamos una lupa!

Aumentar el tamaño visual de las imágenes para que las puedas observar con claridad no es una cuestión muy complicada. Aquí te presentamos dos experimentos que así lo demuestran:

Lupa común

Un agujerito puede servirte de lupa. Para ello necesitas:

- un alfiler
- un pedazo de cartón
- un periódico

1. Perfora un agujerito de 1 mm de diámetro en el pedazo de cartón y colócalo por encima del periódico.

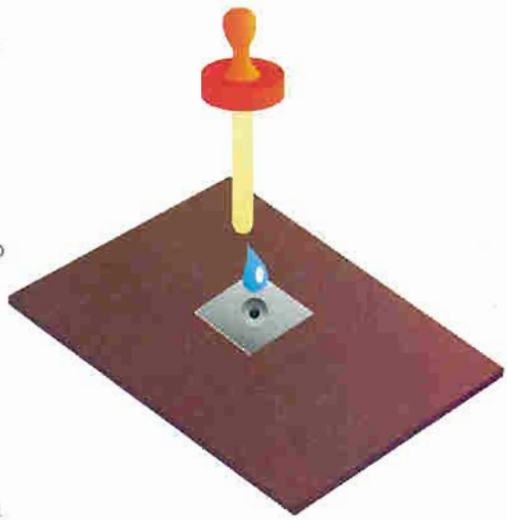
2. Inclínate y observa algunas de las letras por el agujerito. Si mueves el cartón acercándolo y alejándolo de tu ojo podrás percibir el efecto de aumento.

Lupa de agua

Las lupas comerciales aumentan las imágenes debido a la forma abombada de su lente. Sin embargo, el vidrio no es el único material que puede aumentar las imágenes: ¡el agua produce el mismo efecto!

Consigue el siguiente material:

- un cartón duro
- una engrapadora
- una perforadora de papel
- un gotero
- un cuadro de papel aluminio de unos 3 cm por lado
- un lápiz muy bien afilado



1. Hazle un agujero al cartón con la perforadora de papel y después, con la engrapadora, fija el papel de aluminio sobre el agujero. Al hacer presión suavemente con el dedo, se marcará sobre el aluminio la forma del agujero del cartón.

2. Perfora con la punta del lápiz el centro de la cavidad que quedó marcada en el papel aluminio.

3. Ahora pon una gota de agua con el gotero, justo sobre el agujero y ya está tu lupa. Cuanto mayor sea el agujero del papel de aluminio y más grande la gota de agua, mayor será el aumento de tu lupa.

Para evitar que el agua se vaya por el agujero puedes poner unas gotitas alrededor de este último antes de colocar la gota definitiva en el centro.

Fuentes: -66 experimentos fáciles por el profesor Cientifix. Conacyt. México, 1989.
-Más experimentos por el profesor Cientifix y su adjunto Bernard Larocque. Conacyt. México, 1990.

¡Llegó la primavera!

¡Se acabó el frío! Es hora de que te quites el abrigo y salgas a jugar sin miedo a enfermarte, porque la primavera hace su gran aparición en nuestro país y en algunas otras naciones del mundo, trayendo calor y muchas sorpresas que son regalos de la naturaleza.

La primavera es uno de los periodos por el cual pasa nuestro planeta en su gran viaje anual alrededor del sol. Como seguramente ya lo sabes, existen cuatro estaciones durante el año: primavera, verano, otoño e invierno; en ellas puede haber mucho calor o mucho frío, también puede llover en forma abundante o haber largos periodos de sequía, lo que afecta nuestra agricultura.

Respecto a la primavera es importante que sepas que empieza el 21 de marzo, día en el que tiene lugar el equinoccio de primavera -es decir, el sol se encuentra alineado justo en el Ecuador, lo cual provoca que la duración de las noches y los días sea igual-; dicho fenómeno termina el 21 de junio, cuando inicia el solsticio de verano, es decir, cuando el sol alcanza su máxima declinación.

En otras partes del planeta, por ejemplo al sur o hemisferio austral, donde se ubican países como Australia, Argentina, Chile, parte de Indonesia, África del Sur y muchos más, la primavera empieza el 23 de septiembre y termina el 21 de diciembre, con la peculiaridad de que en la época navideña hay un clima templado.

La primavera nos brinda un clima agradable y en algunas zonas tropicales trae un poco de lluvia. Las plantas florecen y los animales se reproducen. En la agricultura es el mejor momento para sembrar las parcelas y hay una gran variedad de frutas: piña, sandía, melón, naranja, limón, guayaba, mango, en fin, una enorme fuente de minerales y vitaminas.

Las verduras características de la temporada son: jitomate, nopal, chayote, col, cebolla, ejote, espinacas, pepino y zanahoria. Además, en la última semana de marzo empieza la «Semana Santa», en la cual podemos salir de viaje o disfrutar de los lugares más bonitos de nuestra ciudad.

Alejandra Ávila

Doctora quiere colaborar

Revista del Consumidor:

Por medio de la presente me dirijo a ustedes, de la manera más atenta, para felicitarlos por su magnífica revista y, en segundo lugar, conociendo su preocupación en los temas de salud, tengo a bien ponerme a sus órdenes para la investigación de temas médicos que sean de interés para la población mexicana.

La que suscribe es médica, con las especialidades de Medicina Interna y Medicina del Enfermo en Estado Crítico; actualmente doy consulta privada, y trabajo en la Unidad de Cuidados Intensivos del «Hospital Central Sur de Alta Especialidad», de Petróleos Mexicanos, en la ciudad de México.

Creo que uno de los aspectos que no han sido impulsados en nuestro país es el de salud-enfermedad, sobre todo en cuanto a educación poblacional. Es por ello que algunos de los temas que quiero sugerirles son «Infarto agudo del miocardio: sus síntomas, cómo reconocerlo y atenderlo»; «Pancreatitis y sus consecuencias»; y «Por qué el control óptimo de la diabetes mellitus».

Sin más por el momento, me despido de ustedes esperando formar parte de su excelente equipo.

Atentamente
Dra. María Dinna González García
2ª Cerrada de Cádiz núm. 13
Col. El Reloj
Coyoacán
C. P. 04640

Dra. González García:

Le agradecemos mucho su carta y especialmente su noble intención por colaborar con las tareas de investigación y difusión que en materia de salud publica nuestra revista. Estamos seguros de que su especialización y experiencia en los temas que nos sugiere serán de gran ayuda en la elaboración de artículos y reportajes para beneficio de nuestros lectores. Pronto nos pondremos en contacto con usted para contar con su orientación y apoyo. ¡muchas gracias!

Sobre productos naturistas

Revista del Consumidor:

Los felicito por su labor social en favor del consumidor al darnos a conocer la calidad, los precios, etcétera, de los diferentes artículos que se venden en el mercado.

Soy su lector desde hace seis meses aproximadamente y no he visto todavía un reportaje sobre productos naturistas. Creo que muchas personas ya los están solicitando debido a los altos precios que tienen los medicamentos alópatas. Sin embargo creo que en el medio del naturismo existen muchos charlatanes.

Les agradeceré infinitamente que realicen un reportaje sobre este tema; asimismo me gustaría que se publicara algo sobre tés medicinales: sus características y efectividad.

Agradezco de antemano la ayuda que me puedan brindar y me reitero como su asiduo lector y servidor. (*)

Atentamente
José Moreno Núñez
Madero Sur núm. 144
Col. Centro
C. P. 59600
Zamora, Mich.

(*) Carta resumida por la Redacción.

Señor Moreno:

Le agradecemos mucho su carta y nos complace saber que seguiremos contando con usted como nuestro asiduo lector. También le damos las gracias por el tema que nos sugiere; pronto realizaremos una investigación detallada sobre el naturismo, que esperamos pueda ser publicada en breve.

Lector agradecido y propositivo

Revista del Consumidor:

Mucho les agradezco su amable invitación a ser su lector. He podido constatar que los consejos y sugerencias que aquí aparecen son muy útiles.

Por ello les pido tramitar la renovación de mi suscripción (27-018-49149) para seguir siendo un consumidor bien informado sobre los diferentes tópicos en los que se desenvuelve el sector comercial de mi país.

Por otra parte, mucho les agradecería abordaran el tema de las escuelas nacionales y extranjeras que ofrecen cursos por correspondencia (les envío la fotocopia de un caso para que lo analicen y juzguen).

Espero seguir contando con su valiosa amistad y les reitero mi agradecimiento. (*)

Atentamente
Ing. Víctor Manuel Nemiga López
Av. 27 de Febrero núm. 1709
Col. Atasta, Centro; C. P. 86100
Villahermosa, Tab.

(*) Carta resumida por la Redacción.

Estimado ingeniero:

Qué gusto nos dio saber que considera útil para su vida cotidiana la información que mensualmente le presenta nuestra revista, ¡felicidades por renovar su suscripción con nosotros!

Respecto al tema que nos sugiere, ya tomamos nota y esperamos publicar pronto una investigación al respecto, pues será seguramente del interés de nuestros lectores.

Estrella Blanca
Paquetería y Envíos
★ ★ ★ ★ ★

PROFECO utiliza los servicios de paquetería y envíos Estrella Blanca para distribuir en sus Delegaciones Federales la REVISTA DEL CONSUMIDOR

La **Revista del Consumidor** es una publicación mensual de capacitación y orientación a los consumidores. Para suscripciones y ventas llamar al 611-7379, 611-7523 ó 598-6781. El contenido de los artículos firmados no necesariamente refleja la filosofía de la revista; se incluyen como parte de nuestros principios editoriales de búsqueda de pluralidad y encuentro de corrientes de opinión. Esta publicación no autoriza la utilización de ninguno de los materiales publicados para fines publicitarios o comerciales. La violación de esta disposición ameritará denuncia ante las autoridades correspondientes.

Se autoriza expresamente la reproducción total o parcial de los textos o estudios incluidos en esta revista, siempre que se utilicen para orientación y capacitación de la población y se indique su procedencia.

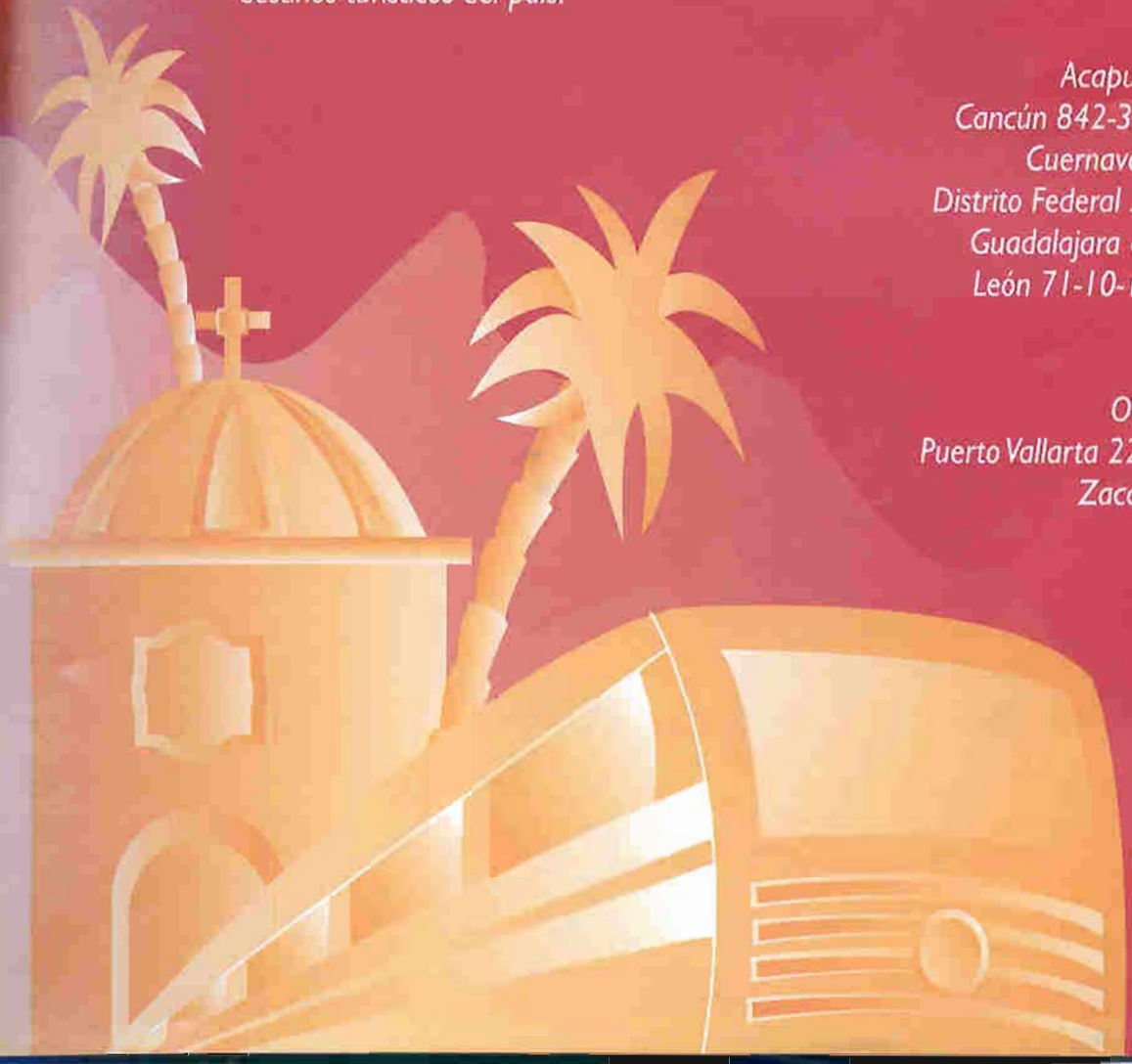
Certificado de licitud de título núm. 1127 y de contenido núm 639, expedidos por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas el 30 de abril de 1981. Se reservan todos los derechos respecto del título de esta publicación conforme a la Unión Internacional de Derechos de Autor. Registrada como correspondencia de Segunda Clase por la Dirección General de Correos, Registro núm. 015-1176. Características 218621140. Distribución nacional. Impreso en los Talleres Gráficos de México, Canal del Norte 80, Col. Felipe Pescador, C.P. 06280 México, D.F.

En vacaciones, ¡vaya a lo seguro!

- En servicios turísticos, pida que le muestren las tarifas o presupuestos por escrito.
- Exija que le entreguen nota, factura o comprobante de compra.
- No pague en moneda extranjera ni permita que alteren las tarifas o itinerarios convenidos.
- Antes de contratar un tiempo compartido, acuda a la oficina más cercana de PROFECO para conocer el comportamiento comercial de la empresa con la cual piensa contratar.

En caso de cualquier duda o problema con algún prestador de servicios, usted puede acudir a cualquiera de los módulos de orientación y atención de quejas que PROFECO instaló en los principales destinos turísticos del país.

Acapulco 839-358 y 831-558
Cancún 842-369, 842-634 y 842-701
Cuernavaca 115-200 y 115-204
Distrito Federal 568-87-22 y 211-64-14
Guadalajara 616-97-80 y 615-73-83
León 71-10-11, 71-10-20 y 711-010
Los Cabos 305-54
Mérida 232-323
Oaxaca 377-77 y 313-99
Puerto Vallarta 226-72, 226-73 y 500-00
Zacatecas 204-60 y 206-11



En estas vacaciones, ¡PROFECO lo acompaña!

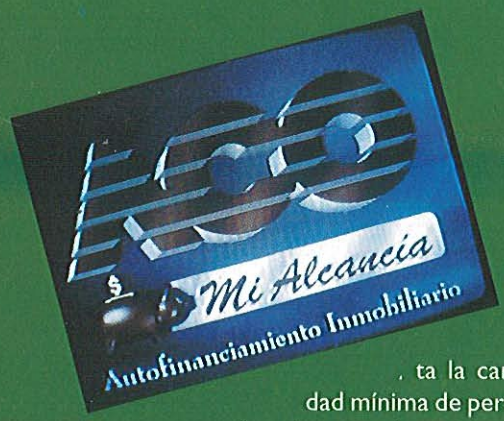
¿Falsa seguridad?

Los sistemas de autofinanciamiento ofrecen el atractivo de facilitar la adquisición de bienes que representan una fuerte inversión: automóviles, electrodomésticos o, como en el caso que nos ocupa, un terreno o vivienda.

La empresa de autofinanciamiento inmobiliario ACO muestra en uno de sus comerciales televisivos a una niña que introduce monedas en un cochinito mientras una voz pregunta: "Y tú, ¿ya estás ahorrando para asegurar tu futuro y el de tu familia? ¿Casa, patrimonio y todo lo demás?". Y luego afirma: "En ACO te decimos cómo, **garantizándote confianza y, bajo contrato, la fecha exacta de la entrega**".

No obstante, sólo durante el año pasado, PROFECO recibió 123 quejas en contra de ACO, siendo los principales motivos: el incumplimiento en los términos del contrato y en la adjudicación de las cantidades contratadas, así como la negativa para rescindir el contrato.

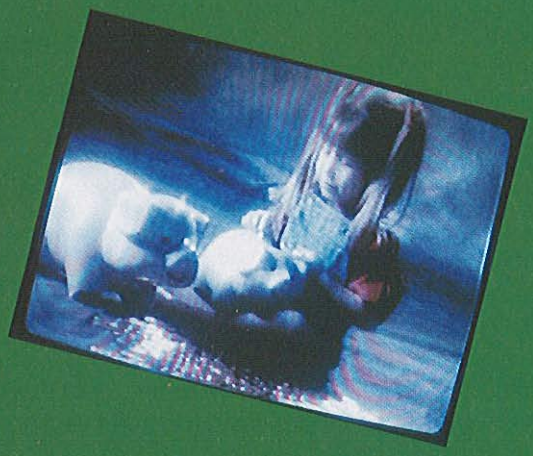
Una de las causas es que los contratos de esta empresa **no señalan las fechas de entrega**: son los vendedores quienes prometen la adjudicación en un plazo de siete a ocho meses, pero sin advertir al consumidor que si no se completa la cantidad mínima de personas inscritas, este lapso se puede alargar hasta por tres años, como lo han experimentado algunas de las personas que han presentado su queja. Por si fuera poco, si el cliente opta por solicitar la rescisión del contrato, la empresa le descuenta un promedio del 20 por ciento del dinero entregado.



Es necesario comentar que el contrato actual con el que trabaja ACO fue analizado por PROFECO y en ese momento se le sugirió modificarlo de una manera más acorde con los intereses de los consumidores, a lo que esta empresa se negó.

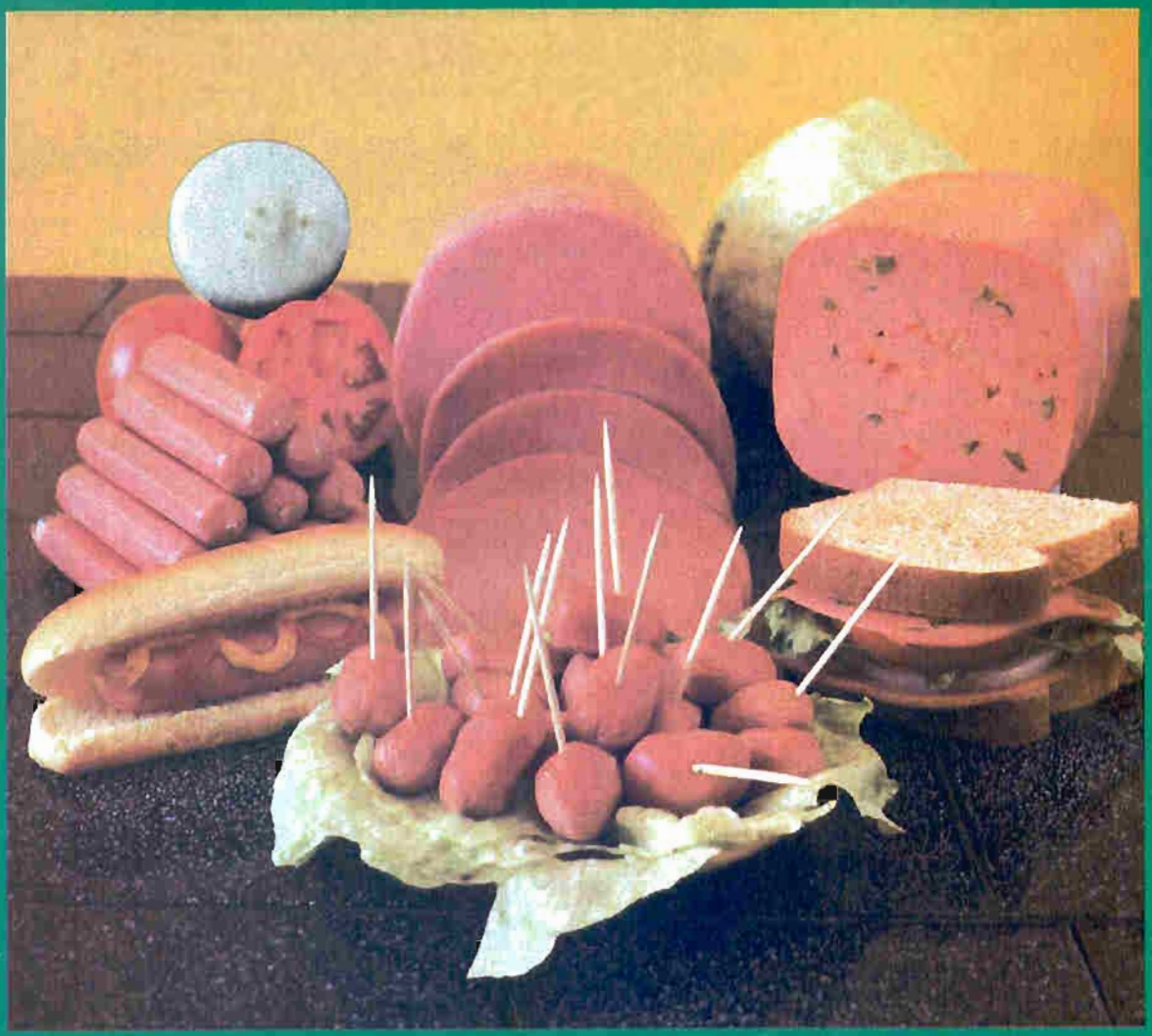
Como vemos, las afirmaciones de este comercial no se reflejan en el contrato respectivo, ni se advierte que las condiciones ofrecidas pueden variar de acuerdo con diversos factores, por lo que dicho anuncio viola el artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor, en el cual se indica que la publicidad relativa a bienes o servicios deberá ser veraz, comprobable y estar exenta de textos, diálogos, sonidos e imágenes que induzcan o puedan inducir a error o confusión por su inexactitud.

Por lo tanto, en PROFECO ya llamamos a esta compañía para que modifique su campaña e informe debidamente a los consumidores sobre sus servicios.

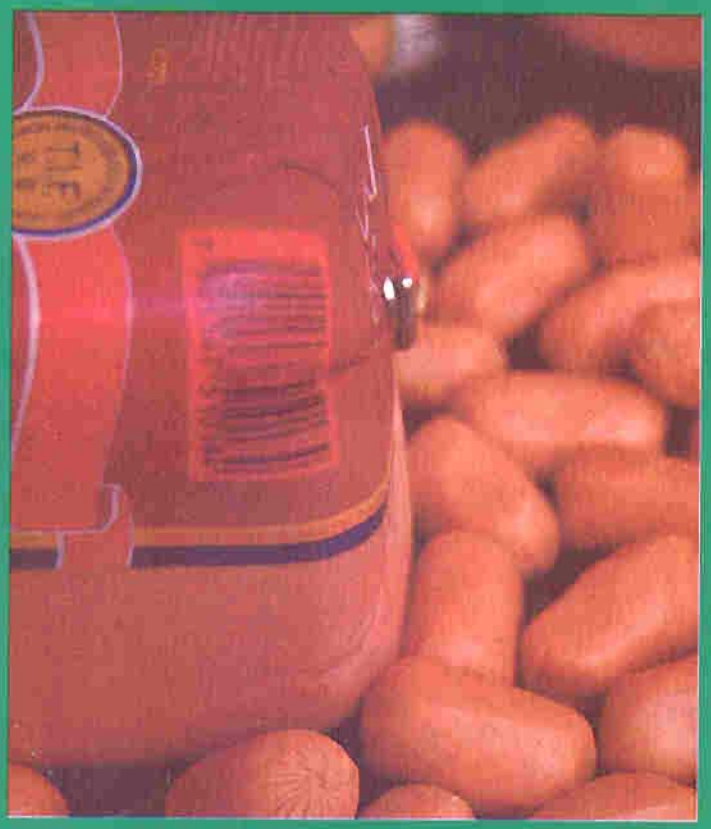


0 10722 90311 4

Conozca la calidad de



salchichas, pastel de carne y mortadela



La elaboración de embutidos, antiguamente considerada un arte, hoy en día se basa en una ciencia muy compleja. Los avances de la ingeniería en todos los pasos del proceso de producción, desde la manufactura hasta el envasado, hacen de este rubro uno de los más dinámicos de la industria cárnica.

Para informar al consumidor sobre la calidad de los embutidos que se comercializan en el mercado mexicano, el Laboratorio de PROFECO realizó un estudio de calidad que incluyó el análisis de diferentes marcas de ***salchichas, pastel de carne y mortadela.***

¿Cómo se diseñó el estudio?

Incluyó **16 marcas de salchichas en paquetería provenientes de fábrica, 23 de venta a granel; nueve de mortadela y seis de pastel de carne de venta también a granel.**

Cabe señalar que en el caso de embutidos como salchicha, pastel de carne y mortadela, se practican dos tipos de comercialización: el envasado a vacío de fábrica -paquetería- y la venta a granel, la cual puede llevarse a cabo en la barra de salchichonería y/o el reempacado que realiza la tienda de autoservicio.

Para la evaluación de los productos elegidos se tomó como base la normatividad vigente en la materia: **NOM-051-SCFI**, "Etiquetado en productos"; **NOM-122-SSAI-1994**, "Bienes y servicios". Productos cárnicos curados y cocidos. "Especificaciones sanitarias"; **NOM-F-065**, "Alimentos salchichas. Especificaciones"; **NOM-F-202**, "Calidad para mortadela"; **NOM-002-SCFI**, "Contenido neto"; **NOM-086-SSAI**, "Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición"; y **Acuerdo SCFI-SSA** del 19 de agosto de 1986.

A partir de la reglamentación anterior se evaluaron los siguientes aspectos:

Contenido neto: en los productos envasados se verificó que el contenido neto correspondiera a lo declarado en la etiqueta.

Información al consumidor: en los productos envasados se revisó que las etiquetas incluyeran los siguientes datos: denominación del producto, marca, contenido neto, ingredientes, nombre y domicilio del fabricante, leyenda "Hecho en México", número de lote y fecha de caducidad.

Contenido de proteínas: en este rubro se cuantificó la cantidad de proteínas para comprobar si corresponde con lo que exige la normatividad para cada producto.

Veracidad de la etiqueta: se comprobó que la carne y los ingredientes utilizados en su elaboración correspondieran a lo declarado en la etiqueta.

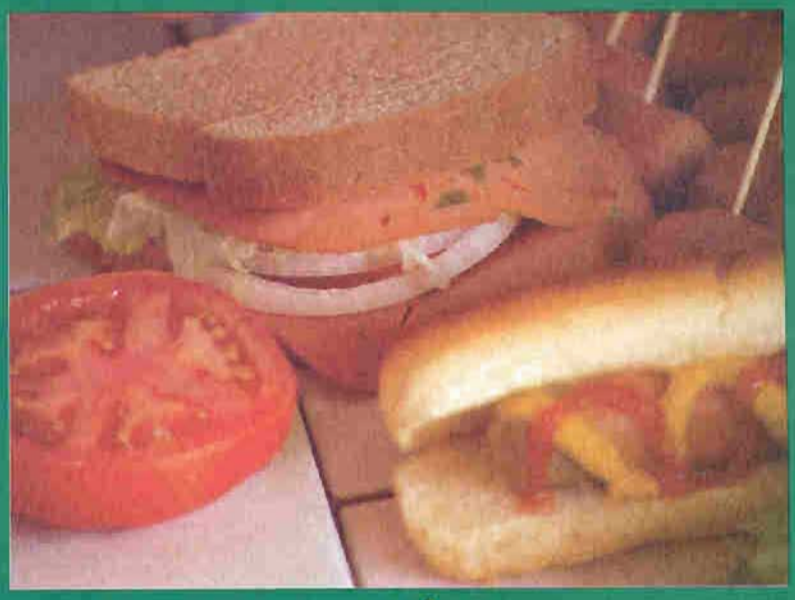
Características del producto: con este parámetro se revisaron la cantidad de grasa y humedad presentes en los productos, los cuales deben cumplir con las especificaciones que marca la normatividad.

Aditivos: se verificó que el contenido de nitritos y fosfatos cumplieran con lo especificado por la norma, lo cual está regulado por la Secretaría de Salud.

Calidad sanitaria: se revisó que los productos no rebasaran las especificaciones sanitarias, para ello se verificó la carga microbiológica total de microorganismos patógenos, asimismo se verificó la ausencia de contaminantes químicos como plomo y cadmio.

Los detalles de los resultados parciales y la evaluación global de la calidad obtenida por cada tipo de producto y marca se muestran en las siguientes tablas. Si usted desea obtener mayor información al respecto lo invitamos a comunicarse a la Coordinación de Investigación de PROFECO al teléfono 544-20-60, donde con gusto lo atenderemos.

Fuente: Coordinación General de Investigaciones PROFECO.



Recomendaciones para comprar embutidos

-Antes de elegir una marca de embutidos, exija que le muestren el producto con su etiqueta original; observe que el comestible se encuentre en refrigeración y que la fecha de caducidad sea vigente.

-Prefiera aquellos productos que se expenden en establecimientos cuyo equipo y área tengan una presentación higiénica; observe que el personal use cofia, cubrebocas, mandil o bata y guantes.

-Si requiere un embutido elaborado con una carne específica, verifíquelo en la etiqueta del producto.

-Finalmente, si compra embutidos a granel, solicite que le muestren el producto y compruebe que éste no presente una apariencia pegajosa, color blancuzco o verduzco, ni que tenga un olor desagradable.

Aporte nutrimental de los embutidos

Las carnes curadas y procesadas son también ricas en proteínas y otros nutrientes, pero varían en su composición, dependiendo de la naturaleza de la carne o de los productos cárnicos utilizados, de los demás ingredientes y del método de preparación. Algunos embutidos contienen más grasa y menos proteína.

Las proteínas se componen principalmente de aminoácidos, aunque la proporción de éstos difiere considerablemente de una proteína a otra; algunos de estos aminoácidos son esenciales en la dieta, pero el organismo debe obtenerlos de los alimentos, ya que por sí mismo no puede sintetizarlos. Nutricionalmente hablando, la calidad de una proteína depende de la capacidad que tiene para proveer al organismo de los nueve aminoácidos esenciales, cumpliendo con las cantidades necesarias para el hombre.

La carne y la mayoría de los productos animales contienen porcentajes relativamente altos de estos componentes esenciales; además, sus proporciones son tales que cubren fácilmente las exigencias nutricionales, por ello estas proteínas son consideradas de alta calidad.

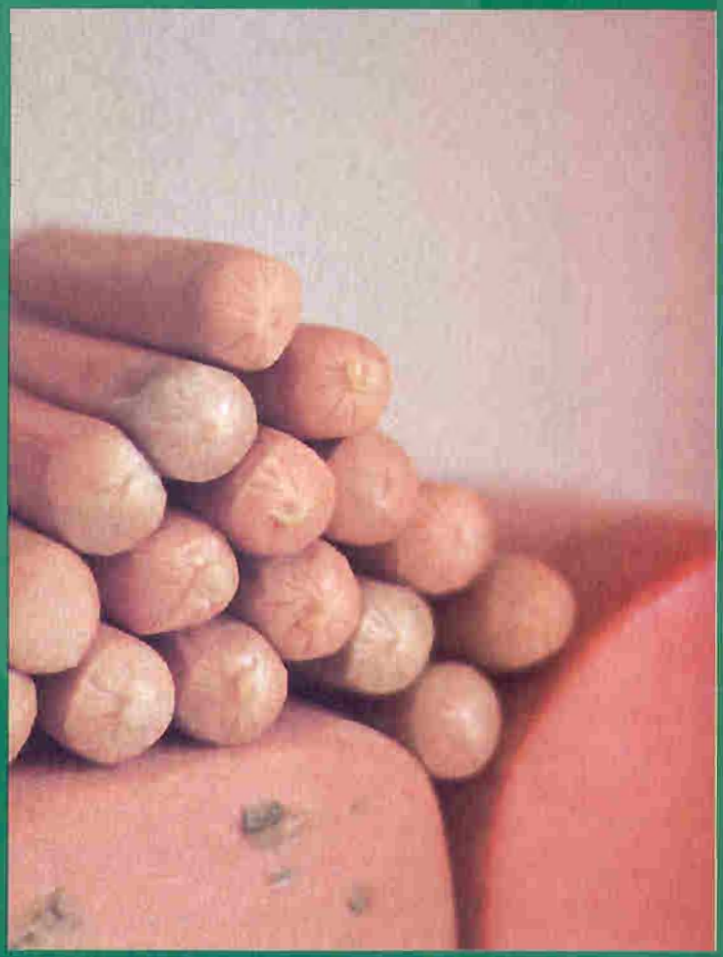
Los embutidos contienen vitamina B2, B1 y ácido nicotínico, cuyos valores varían apreciablemente de un producto a otro; estas diferencias se deben a varios factores: a las proporciones de carnes y vísceras empleadas, al animal utilizado como materia prima, o bien, a la intensidad del tratamiento térmico.

Las carnes contienen también minerales como calcio, fósforo, hierro, sodio, potasio, magnesio y zinc. El cocinado y procesado de la carne no tiene un efecto importante en la cantidad o en la disponibilidad de los elementos minerales presentes, salvo por la adición de sales minerales en el curado de productos cárnicos en los que el contenido de sodio o potasio aumenta.

Las grasas cárnicas contienen ácidos grasos saturados, a diferencia de la mayoría de los aceites vegetales, siendo las primeras de más difícil digestión.

El colesterol, aunque cuantitativamente es un componente minoritario de las grasas, tiene importancia fisiológica y aparece en todos los tejidos animales como parte esencial de la membrana celular; éste tiende a depositarse en las arterias, por lo que su ingestión debe ser moderada, sobre todo en personas con problemas circulatorios y afecciones cardiacas.

Ciertos grupos poblacionales tienen diferentes estilos de vida y hábitos de alimentación, que se manifiestan en preferencia o aversión por el consumo de embutidos. El objetivo, en términos de una buena alimentación, es ofrecer una ingesta adecuada de los nutrientes esenciales de los alimentos, suministrando al mismo tiempo la energía necesaria para mantener el peso corporal deseable.



Ingredientes del embutido

Un embutido está elaborado principalmente con carne, grasa y agua. La selección de los ingredientes cárnicos es algo indispensable en la manufactura de estos productos. Las más deseadas son las carnes sin grasa -magras- obtenidas del cerdo y de la vaca, la carne de ave también es una fuente de materia prima.

El agua es el componente predominante en los embutidos cocidos (aproximadamente el 60 por ciento del peso total), y ello depende de la cantidad añadida durante su preparación.

La carne contribuye en gran medida a la estabilidad del embutido y a las propiedades físicas del producto final; durante la elaboración de dichos embutidos las proteínas desempeñan dos funciones: encapsular o emulsionar la grasa y unir agua. Si cualquiera de estas funciones no se lleva a cabo adecuadamente, el embutido será inestable y susceptible a la separación de las fases durante la cocción.

La grasa se añade a las emulsiones en forma de recortes grasos. Los embutidos cocidos, como las salchichas, pueden contener hasta un 30 por ciento de grasa total, mientras que la mortadela y el pastel de carne, 25 por ciento.

Otro ingrediente que se añade a los embutidos es la sal, la cual sirve como conservador porque retarda el crecimiento microbiano. Su efectividad depende de la concentración de salmuera: una concentración del 4.5 por ciento es generalmente suficiente para preservar el producto.

La sacarosa, la glucosa, el jarabe de maíz, los sólidos de jarabe de maíz, la lactosa y el sorbitol son los principales edulcorantes utilizados en los embutidos para darles sabor.

En los embutidos también se emplean mezclas de varias especias y/o saborizantes, así como sustancias potenciadoras de sabor, como el glutamato monosódico.

Además de proporcionar aromas y sabores especiales, las especias como pimienta negra, clavo, jengibre, romero, salvia y tomillo, tienen propiedades antioxidantes.

Finalmente, para el "curado" de las carnes se adicionan distintas sales, como nitrito o nitrato sódico y fosfatos, cuyo propósito es inhibir el crecimiento microbiano y aumentar la capacidad de retención del agua.

Salchicha tipo coctel de venta a granel

Producto	Origen	Contenido de proteína	Caracte-rísticas propias	Aditivos	Calidad sanitaria	Costo por kg ($)	Evaluación global	Observaciones
San Rafael	México					31.90	100	
Zwan	México					31.90	100	
Fud	México					24.90	100	
Sabori	México					33.20	93	Presenta desviaciones en el contenido de fosfatos.
Alpino	México					24.12	92	Presenta desviaciones en el contenido de proteína.
La Española	México					20.90	82	Presenta desviaciones en calidad sanitaria sin contener microorganismos que dañen la salud.

Salchicha tipo coctel en paquetería proveniente de fábrica

Producto	Origen	Contenido neto		Información al consumidor	Veracidad en la etiqueta	Contenido de proteína	Caracte-rísticas propias	Aditivos	Calidad sanitaria	Costo por kg ($)	Evaluación global	Observaciones
		Declarado (g)	Verificado (g)									
Hillshire Farm	E.U.	454	464	Completa	Cumple					83.26	94	Presenta desviaciones en el contenido de grasa, con más del 30 por ciento.
Parma	México	500	570	Completa	Cumple					37.20	86	Se encuentra fuera de especificación en el contenido de nitritos y fosfatos.

Excelente

Bueno

Regular

Deficiente

Salchicha tipo viena de venta a granel

Producto	Origen	Contenido de proteína	Caracte-rísticas propias	Aditivos	Calidad sanitaria	Costo por kg ($)	Evaluación global	Observaciones
San Rafael	México					30.00	100	
Parma Campestre	México					27.00	100	
Parma Sabori	México					36.00	100	
Zwan	México					31.00	100	
Bernina	México					42.00	100	
Alpino de pavo	México					20.25	100	Cumple con estar elaborada con carne de pavo.
Janda	México					30.00	100	
Kir	México					18.00	95	Presenta desviaciones en el contenido de proteína.
Iberomex	México					15.90	95	Presenta desviaciones en el contenido de proteína.
Citterio	México					46.00	93	Presenta desviaciones en el contenido de fosfatos.
Fud	México					29.00	93	Presenta desviaciones en el contenido de fosfatos.
Turkey Line Fud	México					26.00	93	Presenta desviaciones en el contenido de fosfatos, cumple con estar elaborada con carne de pavo.
Alpino	México					31.90	92	Presenta desviaciones en el contenido de proteínas.
Tmstu	México					18.00	90	Presenta desviaciones en el contenido de proteínas.
La Vianda	México					25.00	85	Presenta desviaciones con respecto a la norma en el contenido de proteína y fosfatos.
Premium Turkey Zwan	México					39.00	83	Presenta desviaciones en el contenido de fosfatos, y no contiene solo carne de pavo.
La Española	México					19.00	82	Presenta desviaciones en la calidad sanitaria sin contener microorganismos que dañen la salud.

Salchicha tipo viena en paquetería proveniente de fábrica

Producto	Origen	Contenido neto		Información al consumidor	Veracidad en la etiqueta	Contenido de proteína	Características propias	Aditivos	Calidad sanitaria	Costo por kg ($)	Evaluación global	Observaciones
		Declarado (g)	Verificado (g)									
Parma Sabori	México	500	500	Completa	Cumple					37.00	100	
Kahn's Light-mild	E. U.	454	486	Completa	Cumple					40.00	100	Declara ser bajo en grasa, sin embargo contiene un porcentaje similar a las marcas nacionales (12% en promedio).
Parma Campestre	México	200	208	Completa	Cumple					29.00	100	
Oscar Mayer	E. U.	454	477	Completa	Cumple					48.00	100	
Oscar Mayer pavo	E. U.	444	454	Completa	Cumple					48.00	100	
Citterio	México	200	213	Completa	Cumple					56.00	93	Se encuentra fuera de especificación en el contenido de nitritos.
Fud	México	500	498	Completa	Cumple					22.00	90	Presenta desviaciones en el contenido de proteínas.
Turkey Line Fud	México	500	488	Completa	Cumple					21.00	86	El contenido de fosfatos y nitritos es mayor al máximo permitido por la norma.

Excelente

Bueno

Regular

Deficiente

Salchicha tipo hot-dog en paquetería proveniente de fábrica

Producto	Origen	Contenido neto		Información al consumidor	Veracidad en la etiqueta	Contenido de proteína	Características propias	Aditivos	Calidad sanitaria	Costo por kg ($)	Evaluación global	Observaciones
		Declarado (g)	Verificado (g)									
Oscar Mayer	E. U.	454	489	Completa	Cumple					52.00	100	
Parma Sabori	México	500	500	Completa	Cumple					38.00	93	Presenta desviaciones en el contenido de fosfatos.
Citterio	México	250	257	Completa	No cumple					52.00	83	No cumple con lo declarado en su etiqueta al asegurar que sólo contiene carne de cerdo, presenta desviaciones en el contenido de fosfatos.

Salchicha tipo Frankfurt en paquetería proveniente de fábrica

Producto	Origen	Contenido neto		Información al consumidor	Veracidad en la etiqueta	Contenido de proteína	Características propias	Aditivos	Calidad sanitaria	Costo por kg ($)	Evaluación global	Observaciones
		Declarado (g)	Verificado (g)									
San Rafael	México	500	494	Completa	Cumple					35.00	100	
Kahn's	E. U.	454	500	Completa	Cumple					50.00	100	
Hillshire Farm	E. U.	454	467	Completa	Cumple					58.00	100	

Pastel de carne de venta a granel

Producto	Origen	Contenido de proteína	Características propias	Aditivos	Calidad sanitaria	Costo global	Evaluación global	Observaciones
La Española de pavo	México					28.00	95	Presenta desviaciones en el contenido de proteína.
San Rafae de cerdo	México					30.00	93	Presenta desviaciones en el contenido de proteína y humedad.
Alpino	México					24.00	86	Presenta desviaciones en el contenido de proteína y humedad.
Iberomex de pollo	México					28.30	86	Presenta desviaciones en el contenido de proteína y humedad.
Fud	México					30.50	86	Presenta desviaciones en el contenido de proteína y humedad.
Kir	México					30.00	86	Presenta desviaciones en el contenido de proteína y humedad.

Excelente Bueno Regular Deficiente

Mortadela de venta a granel

Producto	Origen	Contenido de proteína	Caracte-rísticas propias	Aditivos	Calidad sanitaria	Costo por kg ($)	Evaluación global	Observaciones
Citterio	E.U.	☺	☺	☺	☺	90.00	100	
Mastro	E.U.	☺	☺	☺	☺	73.00	97	Presenta desviaciones en el contenido de humedad.
Peñaranda	México	☺	😐	☺	☺	49.90	93	Presenta desviaciones en el contenido de proteínas y humedad.
Zwan	México	😐	😐	☺	☺	22.25	91	Presenta desviaciones en el contenido de proteínas y humedad.
Tímstu	México	☹	☺	☺	☺	15.50	90	Presenta desviaciones en el contenido de proteínas.
Fud	México	☹	☺	☺	☺	29.00	87	Presenta desviaciones en el contenido de proteínas y humedad.
Alpino	México	☹	😐	☺	☺	25.00	86	Presenta desviaciones en el contenido de proteínas y humedad.
Kir	México	☹	😐	☺	☺	25.00	86	Presenta desviaciones en el contenido de proteínas y humedad.
Iberomex	México	☹	😐	☺	☺	22.90	86	Presenta desviaciones en el contenido de proteínas y humedad.

¡No tiemble al comprar gelatinas!

Analizamos 25 marcas

En el mercado mexicano existe una gran variedad de gelatinas que se caracterizan por sus diversos tamaños, colores, sabores e ingredientes. Las hay de origen "animal" o "vegetal", cuyos ingredientes básicos son **la grenetina** y **la carragenina** respectivamente, los cuales se mezclan con azúcar refinada o edulcorantes, además de estar adicionadas con colorantes y acidulantes artificiales.

Ante esta colorida variedad de productos, el Laboratorio de Pruebas de PROFECO realizó un estudio para conocer e informar al consumidor sobre las características y la calidad de las **25 marcas** de polvos para preparar gelatina con mayor presencia en el mercado, cuyos resultados le presentamos enseguida.

Nuestro estudio

La investigación clasificó a los productos en cuatro grupos: **seis** polvos para preparar **gelatina con leche; dos** para gelatina **vegetal con agua; dos** para gelatina con agua **baja en calorías**; y **15** para gelatina **con agua**.

Para efectuar la evaluación de calidad del producto se tomaron como base las normas **NOM-F-438-1983**, "Postre de gelatina vegetal de sabores", y **NOM-F-41**, "Postre de gelatina de sabores".

¿Qué aspectos se evaluaron?

Información al consumidor: se revisó que el empaque del producto indicara cuando menos la denominación comercial; nombre o marca comercial; contenido neto; lista de los ingredientes en orden porcentual decreciente, incluyendo aditivos; nombre o razón social del fabricante; leyenda "Hecho en México"; instrucciones para su preparación; y número de lote o clave de la fecha de fabricación.

Análisis de contenido neto: se verificó el contenido neto del producto con respecto al declarado en la etiqueta.

Características propias: se evaluó que el contenido de proteínas, sales minerales y acidez propios del producto cumplieran con las especificaciones que señala la norma.

Tiempo de cuajado: se cronometró el tiempo que la gelatina preparada tarda en estar lista para su consumo.

Calidad sanitaria: se corroboró que el producto fuese elaborado con base en las prácticas de higiene necesarias, incluyendo la búsqueda de microorganismos dañinos para la salud.

Consistencia (*): se aplicaron pruebas para clasificar la firmeza del producto ("blando", "muy blando", "firme" o "muy firme").

Apariencia: Se verificó que el producto estuviera exento de materia extraña.

Contenido de azúcar: se revisó que los productos no declarados como "bajos en calorías" tuvieran como mínimo 60 por ciento de azúcar.

Presencia de humedad (*)**:** se analizó que las muestras no rebasaran la cantidad de humedad indicada por la norma correspondiente.

(*)Estos parámetros no aparecen en las tablas de evaluación en virtud de que todos los productos cumplieron satisfactoriamente con las verificaciones correspondientes.

Los resultados

- El **100 por ciento** de los productos **cumplió** tanto con el **contenido neto declarado en su etiqueta** como con las **características propias** de éste.
- El **80 por ciento** de la muestra analizada **cumplió** con toda la **información** que exige la normatividad vigente.
- El **77 por ciento** alcanzó una **calidad sanitaria** de **"Excelente"**, aunque debe mencionarse que **las marcas restantes mostraron desviaciones sin presentar microorganismos patógenos.**

Los detalles con los resultados parciales y las evaluaciones globales de calidad obtenidas por cada producto analizado se muestran en las siguientes tablas.

La grenetina y la carragenina

Lo que debe saber

La grenetina es la materia prima con la cual se elabora la gelatina. Es un polvo amarillento que se obtiene a partir de la transformación industrial de los tejidos animales ricos en "colágenos"; esto puede observarse cuando refrigeramos un platillo elaborado con carne, hueso o piel, el cual presenta una consistencia gelatinosa, que desaparece después de que se calienta.

Por su parte, la carragenina se utiliza para elaborar gelatina "vegetal". Se trata de un compuesto natural extraído de ciertas variedades de algas marinas rojas; proporciona al producto un alto grado "gelificante", es quebradizo y en algunas ocasiones presenta "sinéresis", es decir, libera agua.

Asimismo, la carragenina es un carbohidrato que tiene la peculiaridad de coagular a temperatura ambiente, lo cual quiere decir que no requiere refrigeración para alcanzar la consistencia deseada.

Si usted requiere mayor información sobre el presente estudio lo invitamos a ponerse en contacto con nuestra Coordinación de Investigación, llamando al teléfono 544-20-60, donde con gusto lo atenderemos.

Fuente: Coordinación General de Investigación, PROFECO.

Gelatina de verduras

(6 personas)

Ingredientes

1/2 kg de jitomate bola
1 taza de agua caliente
1 paquete de gelatina de limón
3/4 de taza de agua fría
1/4 de taza de jugo de limón
2 pepinos finamente picados
1 cucharada de cebolla finamente picada
sal de apio al gusto

Polvo para preparar gelatina con agua (grenetina)

Marca	Información al consumidor	Contenido neto		Tiempo de cuajado (minutos)	Consistencia	Características propias	Calidad sanitaria	Apariencia	Precio p/ hacer un litro ($)	Evaluación global	Observaciones
		Declarado	Verificado								
Risabor	Completa	170	173.34	74	Firme	☺	☺	☺	3.15	**100**	
D' Gari	Completa	170	169.5	60	Firme	☺	☺	☺	4.20	**100**	
Aurrera	Completa	170	171	65	Muy firme	☺	☺	☺	3.80	**100**	
Con-gelli	Completa	200	197.6	68	Muy firme	☺	☺	☺	3.30	**100**	
Chispas's	Completa	170	175.3	78	Muy blanda	☺	☺	☺	3.50	**100**	
Royal	Completa	170	184.4	78	Firme	☺	☺	☺	4.00	**100**	
Tucancitas	Completa	170	174.82	100	Firme	☺	☺	☺	2.80	**100**	
Pronto Fiesta	Completa	170	169.6	71	Firme	☺	☺	☺	4.10	**100**	
Caricia	Incompleta	170	174.6	75	Blanda	☺	☺	☺	3.95	**99**	Falta número de lote.
Jell-o	Completa	170	186.67	120	Blanda	☺	☺	☺	5.50	**97**	Requiere de un tiempo prolongado para cuajar.
Polar	Completa	170	170.9	81	Firme	☺	☺	☺	3.50	**95**	Tiene desviaciones en la calidad sanitaria sin presentar microorganismos patógenos.
Jati	Completa	170	174.3	71	Muy firme	☺	☺	☺	3.10	**95**	Tiene desviaciones en la calidad sanitaria sin presentar microorganismos patógenos.

Preparación:

Los jitomates se cortan a la mitad, se les extrae toda la semilla con una cuchara y se acomodan con la parte cortada hacia abajo para que escurran.

La gelatina se disuelve en el agua caliente, luego se le vierte encima el agua fría, el jugo de limón y la sal de apio. Se enfría hasta que cuaje un poco.

La cebolla y los pepinos se incorporan a la gelatina, mezclando todo perfectamente. Con esta preparación se rellenan los jitomates y se introducen al refrigerador hasta que la gelatina esté firme.

Polvo para preparar gelatina con agua (grenetina) *(Continuación)...*

Marca	Información al consumidor	Contenido neto		Tiempo de cuajado (minutos)	Consistencia	Características propias	Calidad sanitaria	Apariencia	Precio p/ hacer un litro ($)	Evaluación global	Observaciones
		Declarado	Verificado								
Burbuja	Incompleta	170	170	88	Blanda	☺	☺	☺	3.55	**92**	No declara número de lote, presenta puntos negros, tiene desviaciones en la calidad sanitaria sin presentar microorganismos patógenos.
Gigante	Completa	170	173.77	160	Blanda	☺	☺	☺	2.50	**89**	Requiere de un tiempo prolongado para cuajar y tiene desviaciones en la calidad sanitaria sin presentar microorganismos patógenos.
Comercial Mexicana	Incompleta	170	171.05	160	Blanda	☺	☺	☺	4.20	**88**	No declara número de lote, requiere de un tiempo prolongada para cuajar y tiene desviaciones en calidad sanitaria sin presentar microorganismos patógenos.

Polvo para preparar gelatina con agua baja en calorías (grenetina)

Marca	Información al consumidor	Contenido neto		Tiempo de cuajado (minutos)	Consistencia	Características propias	Calidad sanitaria	Apariencia	Precio p/ hacer un litro ($)	Evaluación global	Observaciones
		Declarado	Verificado								
La Gloria	Completa	25.2	31.7	147	Blanda	☺	☺	☺	4.45	**97**	Contiene aspartame como edulcorante sintético; requiere de un tiempo prolongado para cuajar.
Jell-o	Completa	22	24.6	128	Blanda	☺	☺	☺	5.50	**97**	Contiene aspartame y acesulfame K como edulcorantes sintéticos; requiere de un tiempo prolongado para cuajar.

☺ Excelente ☺ Bueno 😐 Regular ☹ Deficiente

Polvo para preparar gelatina vegetal con agua (carragenina)

Marca	Información al consumidor	Contenido neto		Tiempo de cuajado (minutos)	Consistencia	Características propias	Calidad sanitaria	Apariencia	Precio p/ hacer un litro ($)	Evaluación global	Observaciones
		Declarado	Verificado								
Pronto	Completa	170	184.35	30	Blanda	☺	☺	☺	4.90	**100**	
Ya'sta	Incompleta	170	186.3	36	Firme	☺	☺	☺	3.85	**99**	No incuye en su etiqueta la leyenda «Hecho en México».

tips

- Las gelatinas elaboradas en casa son más económicas que los productos comerciales.
- Al preparar las gelatinas con frutas o verduras de temporada, su aporte nutritivo aumenta considerablemente, pues incluyen vitaminas, minerales y fibra.
- Para hacer las gelatinas más atractivas y nutritivas combine una capa de gelatina de agua con fruta o verdura, con otra capa de gelatina de leche, así su aporte será de proteínas, calcio y vitamina C.
- Si al preparar gelatina le agrega pasas, nueces, cacahuates o ciruela pasa obtendrá un alimento rico en energía y vitaminas.
- Para darle variedad a la gelatina sírvala con yogurt o rompope.
- En temporada de calor y durante todo el año, la gelatina puede ser un excelente refrigerio para los niños.

Polvo para preparar gelatina con leche (grenetina)

Marca	Información al consumidor	Contenido neto		Tiempo de cuajado (minutos)	Consistencia	Características propias	Calidad sanitaria	Apariencia	Precio p/ hacer un litro ($)	Evaluación global	Observaciones
		Declarado	Verificado								
Con-gelli	Completa	200	201	61	Blanda	☺	☺	☺	3.30	**100**	
Aurrera	Completa	170	167	59	Firme	☺	☺	☺	3.80	**100**	
Fiesta Pronto	Completa	170	170	56	Firme	☺	☺	☺	4.10	**100**	
D' Gari	Completa	170	168	63	Firme	☺	☺	☺	4.20	**100**	
Mari's	Incompleta	200	200	65	Firme	☺	☺	☺	3.50	**99**	No declara número de lote en su etiqueta.
Nena	Completa	200	199	69	Firme	☺	☺	☺	3.50	**95**	Tiene desviaciones en la calidad sanitaria sin presentar microorganismos patógenos.